PLINARA 1937

7311

**Plamen i vatra su dobri sluge,
ali loši gospodari . . .**

I kraj najvećeg opreza,
teško se je bezuvjetno
očuvati od požara.

Od šteta, koje požarom nastaju,
možemo se bezuvjetno
očuvati osiguranjem.

Osigurajte

kod naše domaće osiguravajuće zadruge

»CROATIA«

utemeljene po općini slob. i kr. glavnog
grada Zagreba godine 1884.

DOMAĆINSKI
KALENDAR
GRADSKE
PLINARE
BJELOVAR

1937

IZDALO
JUGOSLAVENSKO
PLINARSKO I VODOVODNO UDRUŽENJE
ZAGREB

UREDIO: Dipl. kom. GEJZA NOVAK

Tiskara Dragutin Beker, Zagreb, Frankopanska 12

Poštovana domaćice!

Izdavanjem »Domaćinskog kalendara« naša Plinara popunjuje onu prazninu, koja se kod nas već davno osjeća na publikaciji takove vrste. Ono, što je u Njemačkoj i Austriji »Haushaltskalender«, to nastojimo da pružimo domaćicama našim kalendarom, iako zasada u skromnijem obliku.

Time Plinara vrši svoju dužnost prema našem građanstvu, da ga upozna sa plinom kao najpraktičnijim sretstvom ogrjeva sadašnjosti. Prije, dok je plin služio samo za rasvjetne svrhe, nije bilo potrebe da Plinara izdaje ovakove publikacije. Ali danas, kad plin postaje sve više i više jedino sretstvo ogrjeva modernih gradova, kad ga nalazimo u kuhinji, kupaonici, sobi, glačaonici, prostoriji za pranje i sušenje rublja, garaži itd. — tada je potrebno da Plinara kao komunalno poduzeće upozna građanstvo sa tim modernim i praktičnim sretstvom ogrjeva i tako ga učini pristupačnim što širim slojevima građanstva.

Predajemo ga stoga našim domaćicama kao novogodišnji dar sa najboljim željama za 1937 godinu.

Gradska plinara.

ŠTO TREBA DA ZNAMO O OVOJ GODINI?

Godina 1937. je prosta godina sa 365 dana. Godišnji je vladar Saturn.

GODIŠNJE DOBI

Proljeće počinje 21. ožujka u 1 sat i 45 minuta u jutro.
Ljeto počinje 21. lipnja u 21 sat i 12 minuta na večer.
Jesen počinje 23. rujna u 12 sati i 13 minuta poslije podne.
Zima počinje 22. prosinca u 7 sati i 22 minute u jutro.

POMRČINE

U 1937. godini bit će dvije pomrčine sunca i jedna pomrčina mjeseca. Kod nas u Srednjoj Evropi one se ne će vidjeti.

1. Posvemašnja pomrčina sunca dne 8. lipnja počinje u 7 sati i 4 minute poslije podne, a svršava u 17 minuta iza ponoći. Vidjet će se na Polineziji, na Tihom Oceanu, na jugu Sjeverne Amerike i u Srednjoj Americi.

2. Djelomična pomrčina mjeseca dne 18. studenoga počinje u 8 sati i 37 minuta prije podne, a svršava u 10 sati i 1 minutu prije podne. Vidjet će se u sjevernoj i sjeverozapadnoj Evropi, u Engleskoj, na Sjevernom Ledenom Moru, u sjevernom dijelu Atlantskog Oceana, u Sjevernoj i Južnoj Americi, na Tihom Oceanu te u istočnoj Australiji.

3. Kružna pomrčina sunca dne 2. i 3. prosinca počinje 2. prosinca u 9 sati i 5 minuta na večer, a svršava 3. prosinca u 3 sata i 6 minuta u jutro. Vidjet će se na isočnoj obali Azije i u Japanu.

KAKVO ĆE BITI VRIJEME U GODINI 1937.

Stoljetni kalendar veli o vremenu za godinu 1937. ovo:

Siječanj: od 1. do 12. oblačno, snijeg i kiša, 13. do 20. oblačno, snijeg i vjetrovito, 21. jaka studen, 22. i 23. vjetar i snijeg, 24. i 25. jasno i vrlo studeno, 29. i 30. snijeg i vihor, 31. jaka studen.

Veljača: do 10. jaka studen, 13. i 14. vihor i snijeg, 15. do 20. oblačno, 21. do 28. kiša.

Ožujak: do 4. jak vjetar sa snijegom, 5. i 6. lijepo i vedro, 7. do 9. kiša, 11. snijeg, 13. i 14. lijepo, ali hladno, 15. snijeg, 16. i 17. vedro i studeno, od 20. do konca jaka studen i snijeg.

Travanj: do 4. jaka studen, 5. lijepo, vedro i ugodno, 7. i 8. oblačno i kiša, 12. do 22. neugodno i studeno, 23. toplo i sparno, 26. do 28. lijepo i toplo, 29. kiša, a zatim lijepo.

Svibanj: 3. izjutra mraz, inače lijepo, 4. grmljavina i kiša, 5. promjenljivo, 6. vedro i jaki mraz, od 7. do 26. hladne noći i topli suhi dani, 27. ružno, 28. do 30. oblačno i kiša, 31. jak mraz, na večer kiša.

Lipanj: do 4. hladno, 5. hladna kiša, 7. do 9. topla kiša sa suncem, 26. kiša, 29. krasno vrijeme, 30. oblačno.

Srpanj: 2. oblačno i ružno, 3. kiša, 4. do 8. velika vrućina, 10. do konca nevrijeme, kiša i vrućina izmjenično.

Kolovoz: do 4. oblačno s nešto kiše, 6. krasno vrijeme s hladnim noćima, 7. kiša i grmljavina, 8. prilično lijepo, 9. do 14. kiša, 17. promjenljivo do konca.

Rujan: do 5. vjetrovito i hladno, 6. do 8. grmljavina i kiša, 11. oblačno, 13. i 14. noćni mrazevi, 15. vedro i toplo, 16. do konca hladno i vjetrovito kao u zimi.

Listopad: promjenljivo, maglovito i studeno.

Studeni: do 25. promjenljivo, 26. lijepo, 27. danju lijepo, a noću kiša, 29. vedro, 30. vjetar.

Prosinac: 5. kiša i snijeg, a zatim do 7. lijepo, 8. kiša, 9. oblačno i toplo, 10. jaka kiša, 11. lijepo, 12. do 18. oblačno, 20. do 30. vedro i studeno, 31. oblačno.

VELIKI BLAGDANI I NORME

Norme: Uskrs, Duhovi, Tijelovo i Božić.
Državni praznici: 28. lipnja, 6. rujna i 1. prosinca.

KRALJEVSKA PORODICA KRALJEVINE JUGOSLAVIJE

Njegovo Veličanstvo Kralj Jugoslavije

PETAR II. KARAĐORĐEVIĆ

Rodio se 6. rujna 1923. u Beogradu.

Njezino Veličanstvo

KRALJICA MAJKA MARIJA

Rođena kao rumunjska kraljevna 9. siječnja 1899., a vjenčanjem 8. lipnja 1922. postala Kraljica Jugoslavije.

Njihova Visočanstva Kraljevići:

TOMISLAV

Rodio se 19. siječnja 1928. u Beogradu.

ANDRIJA

Rodio se 28. lipnja 1929. na Bledu.

Njegovo Kraljevsko Visočanstvo

KNEZ-NAMJESNIK PAVLE

Rođen 27. travnja 1893. u Petrogradu, vjenčan 22. listopada 1923. s grčkom kneginjom Olgom.

OSTALI ČLANOVI KRALJEVSKOG DOMA:

PRINC ĐORĐE

Stric Nj. Vel. Kralja rođen 8. rujna 1887. na Cetinju.

KNEZ ARSENIJE

Prastric Nj. Vel. Kralja, brat blagopokojnog Kralja Petra Velikog Oslobodioca, rođen 16. travnja 1859. u Temišvaru.

KNEGINJA OLGA

Rođena 29. svibnja 1903. u Tatoju u Grčkoj, vjenčana 22. listopada 1923 s knezom-namjesnikom Pavlom.

KNEZ ALEKSANDAR

Sin Nj. Vis. Kneza Pavla, rođen 13. kolovoza 1924.

KNEZ NIKOLA

Sin Nj. Vis. Kneza Pavla, rođen 29. lipnja 1929.

KNEGINJA JELISAVETA

Kćer Nj. Vis. Kneza Pavla, rođena 7. travnja 1936.

NAMJESNIŠTVO KRALJEVSKE VLASTI:

Njegovo Kraljevsko Visočansvo Knez Pavle Karađorđević

Dr. Radenko Stanković **Dr. Ivan Perović**

I. SIJEČANJ

Rimokatolici	Pravoslavni	Narodna imena
Pet. 1 **Nova godina**	19 Bonifacije m.	Čedomil, Živana
Sub. 2 Makarije	20 Ignacije Bog.	Zlatan, Mileva
Nedj. 3 Ime Isusovo	**21 Ned. pred Božić**	Mladen, Bistra
Pon. 4 Tito biskup ☾	22 Anastazija	Dobrimir, Bosiljka
Utor. 5 Telesfor	23 10 mučenika	Berivoj, Grozdana
Srij. 6 Sv. Tri Kralja	24 Naveč. Božića	Svetozar, Darinka
Četv. 7 Marcel b., Valentin	**25 Rožd. Hristovo**	Svetoslav, Vukmira
Pet. 8 Severin	**26 Zbor pr. Bogoj.**	Radoslav, Liljana
Sub. 9 Julijan i Bazil	**27 Stjepan prvom.**	Vladimir, Nikosava
Nedj. 10 Sv. Obitelj	**28 Ned. po Božiću**	Dobroslav, Nevinka
Pon. 11 Higin (Nevesin)	29 Nevina dječica	Zdravko, Krunoslava
Utor. 12 Ernest ●	30 Anisija	Blagoje, Blagojila
Srij. 13 Hilarij	31 Melanija	Bogašin, Zorislava
Četv. 14 Feliks m. (Srećko)	**1 Obrez. Gosp.**	Tvrdislav, Neda
Pet. 15 Mavro	2 Silvestar papa	Radosav, Vranika
Sub. 16 Marcel papa	3 Malahija pror.	Strezivoj, Tomislava
Nedj. 17 Antun pustinjak	**4 Zb. 70 uč. Hrist.**	Ratislav, Deša
Pon. 18 Priska	5 Navečerje Bog.	Trpimir, Vjera
Utor. 19 Kanut, Marije ☽	**6 Bogojavljenje**	Hranimir, Bjelosava
Srij. 20 Fabijan i Sebastijan	7 Zbor sv. Ivana	Živojin, Tihoslava
Četv. 21 Agneza (Janja)	**8 Georg., Emil**	Viševit, Janja
Pet. 22 Vincencije i Anastaz.	9 Polievkto muč.	Sviloj, Dikosava
Sub. 23 Zar. Bl. Dj. Marije	10 Gregorije N. b.	Vratislav, Voljica
Nedj. 24 Timotej b. m.	**11 Teodor V.**	Cijaslav, Milislava
Pon. 25 Obraćenje sv. Pavla	12 Tacijana m.	Radosin, Kosava
Utor. 26 Polikarp ○	13 Emil i Stratilat	Svevlad, Dušana
Srij. 27 Ivan Zlatousti	14 Sv. Oci. na Sin.	Selimir, Slavoja
Četv. 28 Ildefonso, b., Julijan	15 Pavao i Ivan	Dragomil, Draginja
Pet. 29 Franjo Saleški b.	16 Verige sv. Petra	Branimir, Gorislava
Sub. 30 Martina dj. i m.	17 Antonije Vel.	Desislav, Gordijana
Nedj. 31 Petar Nol.	**18 Atanasije**	Unislav, Divna

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Puran, guska, patka, mlade kokoši, zec, divlja patka i guska, gnjetao, prepelice, jarebice i šljuke.

RIBE: Sardele, sardine, lokarde, lovrate, tunine, jegulje, pastrve, lubini, štuke, šarani, lososi, smuđevi, bjelice, somovi, kečige, bakalar.

POVRĆE: Kelj, krumpir, cvjetača, mrkva, špinat, poriluk, koraba, repa, kiselo zelje i repa, endivja salata, celer, vlasac, sočivice (grah, grašak i leća).

VOĆE: Jabuke, kruške, orasi, lešnjaci, kestenji, banane, bademi i naranče.

Kupaona na plin je najudobnija

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

I. JANUAR

DNEVNI IZDACI			IZDACI UKUPNO			
				Stan		
				Posluga		
			Hrana	Trg		
				Dućan		
				Mesnica		
				Mlijeko		
				Kruh		
				......		
			Gorivo i svjetlo	Plin		
				Koks		
				Elektrika		
				Drvo		
				Ugljen		
				......		
			Odijelo—obuća	Odijelo		
				Cipele		
				Šešir		
				Rublje		
				......		
			Vanredno	Liječnik		
				Ljekarije		
				Gosti		
				Darovi		
				Izleti		
				......		
			Ostalo	Okružni ured . .		
				Knjige, školarina		
				Novine, časopisi		
				Telefon, Radio .		
				Članarine		
				......		
Ukupno Din				Ukupno Din		

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

II. VELJAČA

Rimokatolici			Pravoslavni		Narodna imena
Pon.	1	Ignacije muč.	19	Makarije pust.	Budimil, Kazimira
Utor.	2	Svijećnica	20	Eutimije Vel.	Dobrošin, Ljubomir
Srij.	3	Blaž b. (Vlaho) ☾	21	Maksim isp.	Daroslav, Vojsava
Četv.	4	Veronika	22	Timotej ap.	Munislav, Bojana
Pet.	5	Agata, Izidor m.	23	Kliment p.	Berislav, Jagoda
Sub.	6	Doroteja	24	Ksenija	Žudislav, Malina
Nedj.	**7**	**Romuald**	**25**	**Greg. B.**	Žalimir, Drijenka
Pon.	8	Ivan Mat. (Slavin)	26	Ksenofon	Zvjezdodrag, Primisla
Utor.	9	Apolonija	27	Ivan Zlatousti	Obrad, Blagoslava
Srij.	10	Pepel., Skolastika	28	Efrem Sirski	Vojmil, Krasa
Četv.	11	Desiderij ●	29	Ignacije, Rom.	Djedoslav, Dobrana
Pet.	12	Eulalija, Damjan	**30**	**Tri Svetitelja**	Zvonimir, Dijeda
Sub.	13	Katarina	31	Kir i Ivan	Vrativoj, Čava
Nedj.	**14**	**Valentin**	**1**	**Trifun muč.**	Nevesin, Cvjetna
Pon.	15	Faustin	**2**	**Sretenije**	Vujadin, Ljuboslava
Utor.	16	Julijana	3	Simeon	Miodrag, Dobrana
Srij.	17	Konstancija	4	Izidor posnik	Strahomir, Vesela
Četv.	18	Sim., Flav., Bern. ☽	5	Agafija muč.	Bratomil, Dragoslava
Pet.	19	Konrad	6	Vukol	Ostoj, Malojka
Sub.	20	Eleuterije b.	7	Partenije bisk.	Dragovan, Stanislava
Nedj.	**21**	**Eleonora**	**8**	**Mit. i Far.**	Miroslav, Dabiživa
Pon.	22	Stol. sv. Petra	9	Nikifor muč.	Gojslav, Tomanija
Utor.	23	Petar Damj., Rom.	10	Haralampije	Čudomil, Koviljka
Srij.	24	Predv. sv. Mat. ap.	11	Vlasije (Blaž)	Pravoslav, Divka
Četv.	25	Mat. ap., Vikt., Valp.	12	Meletije	Vladoj, Nikna
Pet.	26	Aleksandar m.	13	Martinijan	Krešimir, Krsanka
Sub.	27	Leandar m.	14	Auksent. i Ćiril	Inoslav, Ojdana
Nedj.	**28**	**Teofil**	**15**	**Ned. blud. sina**	Kremen, Kremenica

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Mlada janjetina, divlja patka i guska, purani, guske, šljuke i prepelice.

RIBE: Sardele, sardine, tunina, lokarde, šaran, kečiga, moruna, pastrva, smuđ, štuka, som, bjelica.

POVRĆE: Cvjetača, poriluk, kelj, kupus, krumpir, mrkva, repa, kiselo zelje i repa, sočivice, endivja salata, cikla, hren, celer.

VOĆE: Jabuke, oskuruši, naranče, mandarine, banane, orasi, bademi, lešnjaci i ostalo južno voće.

**Plinski radiatori
griju brzo i ekonomično**

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

II. FEBRUAR

DNEVNI IZDACI

Ukupno Din

	IZDACI UKUPNO		
	Stan		
	Posluga		
Hrana	Trg		
	Dućan		
	Mesnica		
	Mlijeko		
	Kruh		
Gorivo i svjetlo	Plin		
	Plin		
	Elektrika		
	Drvo		
	Ugljen		
Odijelo—obuća	Odijelo		
	Cipele		
	Šešir		
	Rublje		
Vanredno	Liječnik		
	Ljekarije		
	Gosti		
	Darovi		
	Izleti		
Ostalo	Okružni ured		
	Knjige, školarina		
	Novine, časopisi		
	Telefon, Radio		
	Članarine		
	Ukupno Din		

III. OŽUJAK

Rimokatolici				Pravoslavni	Narodna imena
Pon.	1	Albin biskup		16 Pamfil i Valent	Bijelin, Gostimira
Utor.	2	Simplicije		17 Teodor i Tiron	Tješimir, Milena
Srij.	3	Kunigunda dj.		18 Lav papa	Mislav, Kruna
Četv.	4	Kazimir		19 Arhip ap.	Sladoje, Vukava
Pet.	5	Euzebije	☾	20 Lav Katanski b.	Radomir, Danica
Sub.	6	Perpetua i Felic.		21 Timotej pr.	Ninoslav, Zvijezda
Nedj.	**7**	**Toma Akv.**		**22 Ned. Mesopusna**	Svjetorad, Kosana
Pon.	8	Ivan od Boga		23 Polikarp m. b.	Modin, Žegava
Utor.	9	Franciska		24 Glava Iv. Krst.	Danimir, Bojka
Srij.	10	40 mučenika		25 Tarasije	Dragoje, Stana
Četv.	11	Heraklij, Eulogij		26 Porfirij	Onimir, Radoja
Pet.	12	Grgur Vel., papa	●	27 Prokopij	Sudislav, Božana
Sub.	13	Rozalija		28 Vasilije isp.	Svetovid, Ruža
Nedj.	**14**	**Matilda**		**1 Ned. Siropusna**	Desimir, Bijelava
Pon.	15	Longin		2 Teodot	Velislav, Istana
Utor.	16	Heribert b.		3 Eutropij i dr. m.	Žarilo, Ljubislava
Srij.	17	Gertruda		4 Gerasim	Budimir, Obrenija
Četv.	18	Ćiril J., Eduard		5 Konon	Slavoljub, Pava
Pet.	19	Josip, zar. BDM	☽	6 42 mučenika	Molislav, Zlata
Sub.	20	Niketa		7 Vasilije	Prosislav, Vlada
Nedj.	**21**	**Benedikt**		**8 1. ned. vel. posta**	Branimir, Tuga, Vesna
Pon.	22	Oktavijan		9 40 mučenika	Pačemil, Milojka
Utor.	23	Oton		10 Kodrat i dr. m.	Dražislav, Plana
Srij.	24	Gabrijel ark.		11 Sofr. Jer.	Jaroslav, Krasa
Četv.	25	Veliki četvrtak		12 Teofan	Predrag, Vida
Pet.	26	Veliki petak		13 Nikifor	Srdan, Zejna
Sub.	27	Velika subota	○	14 Benedikt pr.	Stanimir, Srdana
Nedj.	**28**	**Uskrs**		**15 2. ned. vel. posta**	Prosegoj, Uma
Pon.	29	**Uskrsni ponedj.**		16 Sabin	Pranivoj, Draža
Utor.	30	Kvirin		17 Aleksije č. B.	Pribislav, Radula
Srij.	31	Amos prorok		18 Ćiril nadb. Jer.	Mojmir, Hotena

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Mlada janjetina, šljuke, tetrebovi, prepelice, puran, guska.

RIBE: Sardele, sardine, tunina, lokarda i ostala morska riba, šaran, kečiga, moruna, pastrva, som, bjelica.

POVRĆE: Matoviljac, radić, rana salata, grašak, špinat, cvjetača, kelj, kiseli kupus i repa, korabica, prokulice, endivja salata, povrtnica, hren, poriluk.

VOĆE: Jabuke, oskuriši, naranđe, mandarine, bademi, banane i ostalo južno voće, orasi, lešnjaci.

Plin je najjeftinije gorivo

III. MART

DNEVNI IZDACI

Ukupno Din		

IZDACI UKUPNO

	Stan		
	Posluga		
Hrana	Trg		
	Dućan		
	Mesnica		
	Mlijeko		
	Kruh		
	......		
Gorivo i svjetlo	**Plin**		
	Koks		
	Elektrika		
	Drvo		
	Ugljen		
	......		
Odijelo—obuća	Odijelo		
	Cipele		
	Šešir		
	Rublje		
	......		
Vanredno	Liječnik		
	Ljekarije		
	Gosti		
	Darovi		
	Izleti		
	......		
Ostalo	Okružni ured . .		
	Knjige, školarina		
	Novine, časopisi		
	Telefon, Radio .		
	Članarine		
	......		
	Ukupno Din		

IV. TRAVANJ

Rimokatolici			Pravoslavni	Narodna imena
Četv.	1	Hugo	19 Hrisant i Darija	Mutimir, Vuga
Pet.	2	Franjo P.	20 Monasi sv. Save	Gojmir, Miloslava
Sub.	3	Rikard ☾	21 Jakob prep.	Žarko, Istislava
Nedj.	**4**	**Izidor**	**22 4. n. v. p., Laz. S**	Selislav, Dušica
Pon.	5	Blagovijest	23 Nikon	Dabiživ, Hvalislava
Utor.	6	Siksto, Celestin p.	24 Zaharija	Eeradin, Čudna
Srij.	7	Hegerij	**25 Blagovijest**	Radivoj, Stanislava
Četv.	8	Dionizije	26 Sabor sv. A. G.	Upravda, Viljenica
Pet.	9	Prohor, Mar. Mis.	27 Matrona	Ljuban, Milija
Sub.	10	Ezehijel, Mehtilda	28 Hilarion	Krasoje, Srčanica
Nedj.	**11**	**Leon I. papa** ●	**29 4. ned. vel. posta**	Vitislav, Rada
Pon.	12	Julije papa	30 Ivan Ljest.	Ljubomir, Milutina
Utor.	13	Hermenegild m.	31 Ipatije	Kajmir, Njegojica
Srij.	14	Zaštita sv. Josipa	1 Marija eg.	Gudimir, Jelača
Četv.	15	Anastazija	2 Tito čudotv.	Gostirad, Vica
Pet.	16	Kalist m.	3 Nikika prep.	Tješivoj, Božislava
Sub.	17	Rudolf ☽	4 Josip i Georgije	Radojica, Gorinka
Nedj.	**18**	**Apolonija**	**5 5. ned. vel. posa**	Slaviša, Gradislava
Pon.	19	Krescencija	6 Eutih	Tihorad, Kosenka
Utor.	20	Sulpicije	7 Georgije bisk.	Dragislav, Gospava
Srij.	21	Anselmo	8 Irodion i Ruf	Ljubosav, Dragimira
Četv.	22	Soter i Kajo	9 Eupsihije	Ljutomir, Gruba
Pet.	23	Juraj muč.	10 Terencije	Vojslav, Vladaja
Sub.	24	Fidelis muč.	11 Antip	Jurislav, Gjurgjica
Nedj.	**25**	**Marko ev.** ○	**12 6. ned. vel. posta**	Tugomir, Kita
Pon.	26	Kleto i Marcel	13 Artemon	Sdeslav, Sekana
Utor.	27	Ozana Kot., Petar K.	14 Martin papa	Jerin, Raduna
Srij.	28	Pavao od Kr, Živko	15 Aristarh	Živoje, Slavica
Četv.	29	Petar muč.	16 Veliki četvrtak	Siniša, Tankoslava
Pet.	30	Katarina Sij. dj.,	17 Veliki petak	Samorad, Većenega

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Janjetina, šljuke, prepelice, tetrebovi, mladi pilići.

RIBE: Do 10. travnja: Šaran, kečiga, moruna, som. Kroz cijeli mjesec: pastrva, sardele, sardine, tunina, lokarda i ostala morska riba.

POVRĆE: Grašak, cvjetača, salata, krastavci, mladi zeleni pasulj, mladi krumpir, korabica, mladi špinat, matoviljac, radić, šparga, hren, celer, gljive.

VOĆE: Naranče, banane, orasi, lešnjaci.

Tko štedi — kuha samo na plinu!

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU F. KAISER ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

IV. APRIL

DNEVNI IZDACI			IZDACI UKUPNO		
				Stan	
				Posluga	
			Hrana	Trg	
				Dućan	
				Mesnica	
				Mlijeko	
				Kruh	
			Gorivo i svjetlo	**Plin**	
				Koks	
				Elektrika	
				Drvo	
				Ugljen	
			Odijelo—obuća	Odijelo	
				Cipele	
				Šešir	
				Rublje	
			Vanredno	Liječnik	
				Ljekarije	
				Gosti	
				Darovi	
				Izleti	
			Ostalo	Okružni ured	
				Knjige, školarina	
				Novine, časopisi	
				Telefon, Radio	
				Članarine	
Ukupno Din				Ukupno Din	

V. SVIBANJ

Rimokatolici			Pravoslavni	Narodna imena
Sub.	1 Filip i Jakov ap.		18 Velika subota	Ljutovit, Vojka
Nedj.	**2 Atanasije**		**19 Uskrs**	Vlatovit, Živana
Pon.	3 Naš. sv. Kr.	Posni molitveni dani ☾	**20 Uskrsni pon.**	Mladen, Sunčanija
Utor.	4 Florijan		**21 Uskrsni utor.**	Cvijetoslav, Skorosava
Srij.	5 Pijo V.		22 Teodor	Desirad, Mezima
Četv.	**6 Spasovo**		**23 Vel. muč. Juraj**	Dragovit, Utvija
Pet.	7 Stanislav b. m.		24 Sava muč.	Stanislav, Ognjana
Sub.	8 Miholjice		25 Marko evanđ.	Budislav, Pribisava
Nedj.	**9 Grgur Naz.**		**26 Tomina**	Skorovoj, Prvinica
Pon.	10 Izidor, seljak	●	27 Simeon	Njegoslav, Dvorna
Utor.	11 Franjo H., Mam. b.		28 Jakob, Sosip.	Tijehomil, Ljerka
Srij.	12 Pankracije		29 9 mučenika	Stojmir, Uglješa
Četv.	13 Servacije		30 Jakob apostol	Dragoslav, Jasna
Pet.	14 Bonifacije muč.		1 Jeremija pror.	Svetolik, Srdana
Sub.	15 Ivan Sal., Sofija		2 Atanasije V. Al.	Berislav, Jaromira
Nedj.	**16 Duhovi, Iv. Nep.**		**3 Mironosica**	Vukovoj, Mladena
Pon.	**17 Duh. pon.**, Paskal	☽	4 Pelagija	Dušoje, Smiljana
Utor.	18 Venancije		5 Irina muč.	Medan, Mladica
Srij.	19 Celestin p.		6 Job dugotrpni	Predivoj, Vitoslava
Četv.	20 Bernardin Sij.		7 Pojava sv. Križa	Milodar, Pauna
Pet.	21 Feliks (Srećko)		8 Jovan Krst. ev.	Njegomir, Jelina
Sub.	22 Helena, Julija		9 Pren. m. sv. N.	Obren, Boža
Nedj.	**23 Presv. Trojstvo**		**10 Nedj. o raslab.**	Milorad, Budislava
Pon.	24 Ivana dj.		11 Metodije b.	Daslav, Cvjeta
Utor.	25 Urban p. m.	○	12 Epifanije i Ger.	Nosimir, Krasulja
Srij.	26 Filip Neri		13 Glikerija m. 141	Milivoj, Dragica
Četv.	**27 Tijelovo**		14 Izidor muč.	Vukašin, Darosava
Pet.	28 Augustin bisk.		15 Pahomije Vel.	Jaromir, Kćerana
Sub.	29 Magdalena, Maksim.		16 Teodor prep.	Krajslav, Dana
Nedj.	**30 Ferdinand**		**17 Nedj. o Samarj.**	Goluban, Milica
Pon.	31 Marija p., Anđela		18 Teodot	Bojslav, Despina

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Mladi pilići (pohanci), janjetina, tetrebovi.

RIBE: Smuđ, glavatica, štuka, pastrva, lokarde, sardele, sardine i ostala morska riba.

POVRĆE: Kopar, grašak, krastavci, cvjetača, mladi krumpir, kóraba, salata, povrtnica, hren, kiselica, špinat, celer, cikla.

VOĆE: Trešnje, jagode, naranče, banane, orasi, lešnjaci.

Za ljetne vrućine kuhajte na plinu!

V. MAJ

DNEVNI IZDACI	
Ukupno Din	

	IZDACI UKUPNO	
	Stan	
	Posluga	
Hrana	Trg	
	Dućan	
	Mesnica	
	Mlijeko	
	Kruh	
	......	
Gorivo i svjetlo	Plin	
	Koks	
	Elektrika	
	Drvo	
	Ugljen	
	......	
Odijelo—obuća	Odijelo	
	Cipele	
	Šešir	
	Rublje	
	......	
Vanredno	Liječnik	
	Ljekarije	
	Gosti	
	Darovi	
	Izleti	
	......	
Ostalo	Okružni ured . .	
	Knjige, školarina	
	Novine, časopisi	
	Telefon, Radio .	
	Članarine	
	......	
	Ukupno Din	

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

VI. LIPANJ

Rimokatolici	Pravoslavni	Narodna imena
Utor. 1 Gratinijan, Pamfil	19 Patricije	Radovan, Dijeva
Srij. 2 Erazmo ☾	20 Talalej i dr. m.	Velimir, Ljuba
Četv. 3 Klotilda	21 Konstantin i Jel.	Vrativoj, Radosava
Pet. 4 Kvirin (Predrag)	22 Bazilisko m.	Milojko, Dika
Sub. 5 Bonifacije	23 Mihajlo bisk.	Hrvatin, Ruđina
Nedj. 6 Norberto b.	**24 Ned. o Slijepor.**	Milutin, Dobroslava
Pon. 7 Robert, Pavao b.	25 Naš. gl. Iv. Krst.	Prijeslav, Veselica
Utor. 8 Medardo ●	26 Karpo	Višeslav, Vukana
Srij. 9 Primo i Felicita	27 Terapont	Čedomir, Kalina
Četv. 10 Margarita	**28 Voznesenije**	Prelimir, Dostana
Pet. 11 Barnaba ap.	29 Teodosija dj. m.	Rusmir, Dušica
Sub. 12 Ivan Fakundo	30 Izakije	Hrvoje, Draguška
Nedj. 13 Antun Padov.	**31 N. s. O. T. N. S.**	Žitomir, Zorica
Pon. 14 Bazilije Veliki	1 Justin m.	Radoslav, Zlatana
Utor. 15 Vid m., Vladim. isp.	2 Nikifor b.	Vidoslav, Rosanda
Srij. 16 Fran Reg., Beno	3 Lukijan	Dragimir, Vladislava
Četv. 17 Adolf	4 Mitrofan	Tratomir, Dragna
Pet. 18 Efr., Marko i Marc.	5 Dorotej	Bodin, Urica
Sub. 19 Julijana dj.	6 Visarion i Ilarion	Nijetko, Vukosava
Nedj. 20 Silverije b.	**7 Duhovi, Teodot**	Maroje, Milava
Pon. 21 Alojzije Gonzaga	**8 Duhovski pon.**	Vjekoslav, Vera
Utor. 22 Paulin	9 Kir. Aleks. nadb.	Miloš, Stanislava
Srij. 23 Sidonija ○	10 Timotej	Gostimir, Dragija
Četv. 24 Ivan Krstitelj	11 Bartol. i Var.	Janislav, Emina
Pet. 25 Prosper, Vilim	12 Onufrije i Petar	Momčilo, Grlica
Sub. 26 Ivan i Pavao m.	13 Akilina muč.	Markomir, Hrana
Nedj. 27 Ladislav kralj	**14 Svi Sveti**	Vladislav, Nehota
Pon. 28 Leon II. p., Irenej	15 Amos pr.	Tolislav, Zorana
Utor. 29 Petar i Pavao	16 Tihon b. i čud.	Peroslav, Jerina
Srij. 30 Spomen sv. Pavla	17 Manuil muč.	Pavlimir, Gojslava

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Pilići za peći, pohanci, mlade guske i patke.

RIBE: Od 10. lipnja: Šaran, mrena, linjak, kečiga, moruna, som, smuđ, glavatica, štuka, pastrva, jegulja, lokarde, sardine i ostala morska riba.

POVRĆE: Buče, salata, glavatica, kopar, grašak, krastavci, cvjetača, krumpir, koraba, šparga, špinat, mrkva, mahune, kiselica, hren.

VOĆE: Trešnje, jagode, borovnice, višnje, kajsije, ribiz, zeleni orasi.

Izbjegnite vrućinu kuhanjem na plinu!

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

VI. JUNI

DNEVNI IZDACI	IZDACI UKUPNO		
		Stan	
		Posluga	
	Hrana	Trg	
		Dućan	
		Mesnica	
		Mlijeko	
		Kruh	
		......	
	Gorivo i svjetlo	Plin	
		Plin	
		Elektrika	
		Drvo	
		Ugljen	
		......	
	Odijelo—obuća	Odijelo	
		Cipele	
		Šešir	
		Rublje	
		......	
	Vanredno	Liječnik	
		Ljekarije	
		Gosti	
		Darovi	
		Izleti	
		......	
	Ostalo	Okružni ured . .	
		Knjige, školarina	
		Novine, časopisi	
		Telefon, Radio .	
		Članarine	
		......	
Ukupno Din	Ukupno Din		

VII. SRPANJ

Rimokatolici	Pravoslavni	Narodna imena
Četv. 1 Presv. krv Isusova	18 Leontije	Bogoslav, Gorka
Pet. 2 Pohod Bl. Dj. Mar.	19 Juda Tadej ap.	Vukmir, Dragomana
Sub. 3 Leon II. p., Heliodor	20 Metodije bisk.	Radmio, Nada
Nedj. 4 Uldarik	**21 Julijan Ti.**	Bjelizar, Ljevinka
Pon. 5 Ćiril i Metod	22 Euzebije	Leledrag, Marula
Utor. 6 Izaija pr., Bogomila	23 Agripina muč.	Domogoj, Dobrija
Srij. 7 Vilibald biskup	**24 Rođ. sv. Iv. Krst.**	Vukašin, Negoda
Četv. 8 Elizabeta ud. ●	25 Febronija muč.	Dorislav, Milolika
Pet. 9 Brcko, Anatolija	26 David prep.	Hvalimir, Isojka
Sub. 10 Amalija djevica	27 Samson prep.	Stojan, Ljubica
Nedj. 11 Pijo I. papa	**28 Pr. muč. Kilijan**	Medo, Miloslava
Pon. 12 Mohor i Fortuna	**29 Petar i Pavao**	Saviša, Jaroslava
Utor. 13 Margarita, Eugen	30 Zbor 12 apost.	Dragan, Jekoslava
Srij. 14 Bonaventura b.	1 Kuzma i Damjan	Slobodin, Dragojla
Četv. 15 Henrik ☽	2 Pol. halj. MB.	Radalj, Jasika
Pet. 16 Gospa od Karmela	3 Jakint muč.	Bogdan, Vratislava
Sub. 17 Aleksije	4 Andrija Kritski	Držislav, Javra
Nedj. 18 Fridrik	**5 Kir i M.**	Miroslav, Lelja
Pon. 19 Vinko Paulski	6 Atanasije	Radoš, Krajslava
Utor. 20 Ilija prorok	7 Toma i Akacije	Većemir, Čika
Srij. 21 Danijel pr., Prakseda	8 Prokopije muč.	Vitemir, Zora, Olga
Četv. 22 Marija Magdalena	9 Pankracije	Pribina, Dragota
Pet. 23 Apolinar b. muč. ○	10 Antonije Peč.	Godemir, Brana
Sub. 24 Kristina dj. muč.	11 Eufemija i Olga	Ratimir, Preda
Nedj. 25 Jakov ap.	**12 Prok. i Ildefons**	Boljedrag, Ljepava
Pon. 26 Ana, mati BDM	13 Zbor arh. Gabr.	Bratoslav, Jana
Utor. 27 Pantaleon	14 Akila uč. sv. Pav	Dušan, Gleda
Srij. 28 Inocent m., Viktor	15 Vladimir V.	Svetomir, Dabra
Četv. 29 Marta djevica	16 Antinogen	Klonimir, Dobrila,
Pet. 30 Abdon i Senen m. ☾	17 Marina muč.	Vitadrag, Marčula
Sub. 31 Ignacije Lojolski	18 Emil, Hijacint	Boleslav, Jelenica

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Patke, guske, pilići veliki i pohanci, divlje guske i patke.

RIBE: Šaran, mrena, kečiga, moruna, som, smuđ, glavatica, štuka, pastrva, raci, jegulja, sardele, lokarde i ostala morska riba.

POVRĆE: Mangold, novozelandski špinat, rajčice, melancani, obični špinat, paprike, buče, krastavci, mahune, gljive, grašak, cvjetača, mrkva, krumpir, salata, povrtnica, cikla, celer.

VOĆE: Kruške, jabuke, maline, ribiz, marelice, dinje, lubenice, ringlo, žute šljive, smokve petrovače.

Tko štedi — plin mu vrijedi!

VII. JULI

DNEVNI IZDACI

Ukupno Din

IZDACI UKUPNO

	Stan		
	Posluga		
Hrana	Trg		
	Dućan		
	Mesnica		
	Mlijeko		
	Kruh		
Gorivo i svjetlo	Plin		
	Koks		
	Elektrika		
	Drvo		
	Ugljen		
Odijelo—obuća	Odijelo		
	Cipele		
	Šešir		
	Rublje		
Vanredno	Liječnik		
	Ljekarije		
	Gosti		
	Darovi		
	Izleti		
Ostalo	Okružni ured		
	Knjige, školarina		
	Novine, časopisi		
	Telefon, Radio		
	Članarine		
	Ukupno Din		

VIII. KOLOVOZ

Rimokatolici			Pravoslavni	Narodna imena
Nedj.	1	**Petar u okovima**	19 **Makrina**	Djedomir, Veka
Pon.	2	Porciunkula	20 **Ilija prorok**	Bojan, Ljeposava
Utor.	3	Augustin Kažotić b.	21 Simeon, Ivan	Stražimir, Mirača
Sub.	4	Dominik pr.	22 Marija Magdal.	Hranko, Ljubačica
Četv.	5	Snježna Gospa	23 Trofim i Teofil	Tisoslav, Dabrina
Pet.	6	Preobr. Kristovo ●	24 Boris i Hljeb	Dobrovit, Vlastica
Sub.	7	Kajetan, Donat	25 Uspen. sv. Ane	Damir, Vidojka
Nedj.	8	**Cirijak**	26 **Jermolaj**	Godeslav, Vjeranica
Pon.	9	Ivan Vianey	27 Pantaleon	Našemir, Libišna
Utor.	10	Lovro mučenik	28 Prohor, Nikanor	Ozrin, Jurica
Srij.	11	Suzana djev.	29 Kalinik, Serafina	Bolemir, Vojka
Četv.	12	Klara dj., Hilarija	30 Sila	Dobrogost, Tekana
Pet.	13	Svatopluk	31 Evdokin muč.	Tvrdko, Stamenka
Sub.	14	Eusebije, Anastaz. ☾	1 Mučen. Makab.	Jeroslav, Dobrina
Nedj.	15	**Velika Gospa**	2 **Stjepan**	Dragomir, Miljana
Pon.	16	Rok, Joakim	3 Isakij	Branislav, Nemira
Utor.	17	Hijacint, Julijana	4 7 mladića u Ef.	Davarad, Majda
Srij.	18	Jelena Križarica	5 Eusignije m.	Želimir, Branislava
Četv.	19	Ljudevit biskup	6 **Preobraž. Krist.**	Ljudevit, Zlatica
Pet.	20	Stjepan kr., Bernard	7 Dometije m.	Krunoslav, Žarka
Sub.	21	Ivana Franciska ud.	8 Emilijan bisk.	Želidrag, Mirjana
Nedj.	22	**Timotej** ○	9 **Matija**	Ostrivoj, Moma
Pon.	23	Filip, Benicij	10 Laurentije m.	Semivit, Milaša
Utor.	24	Bartolomej ap.	11 Euplo muč.	Borivoj, Zlatava
Srij.	25	Ljudevit kralj	12 Focije, Anicet	Dragorad, Nika
Četv.	26	Zefirin, Pelagija	13 Maksim isp.	Zidimir, Perunika
Pet.	27	Josip Kalasancij	14 Miheja pror.	Ljubidrag, Rosava
Sub.	28	Augustin biskup	15 **Velika Gospa**	Milogaj, Stanava
Nedj.	29	**Glavosjek I. K.** ☽	16 **Pr. u. H.**	Želidjed, Pauša
Pon.	30	Ruža Limska	17 Miron muč.	Ljutimir, Milka
Utor.	31	Rajmund (Rajko)	18 Flor i Lavro	Mildrag, Novka

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Patke, guske, pilići veliki i pohanci, divlje guske i patke, šljuke, trčke, jeleni.
RIBE: Šaran, mrena, kečiga, moruna, som, smuđ, glavatica, štuka, pastrva, raci, jegulja, sardele, lokarde i ostala morska riba.
POVRĆE: Paprike, buče, mlade sočivice, mladi kukuruz, salate, gljive i ostalo zeleno povrće.
VOĆE: Kruške, jabuke, breskve, kupine, grožđe, šljive, smokve, dinje, lubenice, ananas, banane.

PLIN — NAJIDEALNIJE GORIVO!

VIII. AUGUST

DNEVNI IZDACI			IZDACI UKUPNO		
....	....	....		Stan	....
....	....	....		Posluga	....
....	....	....	Hrana	Trg	....
....	....	....		Dućan	....
....	....	....		Mesnica	....
....	....	....		Mlijeko	....
....	....	....		Kruh	....
....	....	....		......	....
....	....	....	Gorivo i svjetlo	Plin	....
....	....	....		Koks	....
....	....	....		Elektrika	....
....	....	....		Drvo	....
....	....	....		Ugljen	....
....	....	....		......	....
....	....	....	Odijelo—obuća	Odijelo	....
....	....	....		Cipele	....
....	....	....		Šešir	....
....	....	....		Rublje	....
....	....	....		......	....
....	....	....	Vanredno	Liječnik	....
....	....	....		Ljekarije	....
....	....	....		Gosti	....
....	....	....		Darovi	....
....	....	....		Izleti	....
....	....	....		......	....
....	....	....	Ostalo	Okružni ured ..	....
....	....	....		Knjige, školarina	....
....	....	....		Novine, časopisi	....
....	....	....		Telefon, Radio .	....
....	....	....		Članarine	....
....	....	....		......	....
Ukupno Din				Ukupno Din	

IX. RUJAN

Rimokatolici		Pravoslavni	Narodna imena
Srij.	1 Egidije	19 Andrija	Hranislav, Rajka
Četv.	2 Zenon, Maksima	20 Samuel	Tolimir, Nenada
Pet.	3 Mansvet, Serafina	21 Tadija apost.	Tomidrag, Vujana
Sub.	4 Rozalija djev. ●	22 Agaton	Milovan, Ljepa
Nedj.	**5 Laurencije**	**23 Irenej L.**	Nedamisl, Ružica
Pon.	6 Zaharija pr.	24 Evtihije	Osvin, Nedjeljka
Utor.	7 Bl. M. Križevčanin	25 Tito ap. i Bartol	Radonica, Nišava
Srij.	**8 Mala Gospa**	26 Adrijan i Natalija	Semidrag, Mrena
Četv.	9 Petar Klaver	27 Pimen	Tetumil, Petkana
Pet.	10 Nikola Tol.	28 Mojsija	Usemir, Sina
Sub.	11 Prot i Hijac., Pulh.	**29 Usjek gl. Iv. K.**	Nepostoj, Rakita
Nedj.	**12 Ime Marijino** ☽	**30 Aleksandar**	Slavan, Nikolena
Pon.	13 Amat bisk.	31 Pojas Bogor.	Večedrag, Pola
Utor.	14 Uzvišenje sv. Križa	1 Simeon	Zremil, Površena
Srij.	15 7 Žal. Bl. Dj. M.	2 Mamant muč.	Znanoslav, Rajna
Četv.	16 Ljudmila	3 Antim, Teoktist	Sudimir, Ljudmila
Pet.	17 Rane sv. Fr., Hild.	4 Vavila, Mojsije	Prvan, Miluka
Sub.	18 Josip Kupertin	5 Zaharija pr.	Vitodrag, Smiljka
Nedj.	**19 Januarije**	**6 Evd. muč.**	Radobul, Prija
Pon.	20 Eustahije ○	7 Sosont muč.	Blagoslav, Razima
Utor.	21 Matej apostol	**8 Rođ. Pr. Bog.**	Cjelimir, Petka
Srij.	22 Mauricije muč.	9 Joakim i Ana	Jelašin, Slavna
Četv.	23 Tekla, Lino	10 Menodora m.	Sadivoj, Struja
Pet.	24 Bl. Dj. M. za otk. s.	11 Teodora	Uroš, Taša
Sub.	25 Kleofa, Kamilo	12 Autonom muč.	Sterad, Sokolica
Nedj.	**26 Ciprijan**	**13 Kornelije**	Ljubivoj, Stojslava
Pon.	27 Kuzma i Damjan ☾	**14 Kristov dan**	Vojdrag, Radomira
Utor.	28 Većeslav knez	15 Nikita Vel. m.	Častimir, Vidica
Srij.	29 Mihovil arkanđeo	16 Euf. V. m.	Bogomir, Voja
Četv.	30 Jeronim	17 Sof., Vj. N. i Lj.	Stedrag, Jekica

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Patke, guske, pilići veliki i pohanci, puran, zec, srna, divlja patka i guska, šljuka, prepelice.

RIBE: Šaran, mrena, kečiga, moruna, som, smuđ, glavatica, štuka, pastrva, jegulja, raci, morska riba.

POVRĆE: Mlade sočivice, hren, buča, rajčica, paprika, luk, grašak, melancani, krastavci, salata, cvjetača, mrkva, krumpir, kelj, zelje zeleno i crveno, povrtnica, cikla, špinat, prokulica.

VOĆE: Kruške, jabuke, lešnjaci, mladi orasi, kupine, smokve, grožđe, šljive, dinje, dunje, breskve, bademi.

Glačanje plinom je najjeftinije

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

IX. SEPTEMBAR

DNEVNI IZDACI		IZDACI UKUPNO		
			Stan	
			Posluga	
		Hrana	Trg	
			Dućan	
			Mesnica	
			Mlijeko	
			Kruh	
			......	
		Gorivo i svjetlo	Plin	
			Koks	
			Elektrika	
			Drvo	
			Ugljen	
			......	
		Odijelo—obuća	Odijelo	
			Cipele	
			Šešir	
			Rublje	
			......	
		Vanredno	Liječnik	
			Ljekarije	
			Gosti	
			Darovi	
			Izleti	
			......	
		Ostalo	Okružni ured . .	
			Knjige, školarina	
			Novine, časopisi	
			Telefon, Radio .	
			Članarine	
			......	
Ukupno Din			Ukupno Din	

X. LISTOPAD

Rimokatolici			Pravoslavni	Narodna imena
Pet.	1	Remigije	18 Eumenije	Pribimir, Dragana
Sub.	2	Anđeli čuvari	19 Trofim i Saratij	Miran, Čudislava
Nedj.	**3**	**Terezija od Mal. Is.**	**20 Eustatij**	Vitomir, Petna
Pon.	4	Franjo Asiški ●	21 Kodrat	Tegodrag, Stanislava
Utor.	5	Placid muč.	22 Foka, Jona pr.	Svinidrag, Dumnuka
Srij.	6	Bruno, Vjera	23 Začeće Ivana Kr.	Bunoslav, Ljubna
Četv.	7	BDM kralj. sv. Kr.	24 Tekla prvom.	Hudislav, Dragonica
Pet.	8	Demetrije, Brigita	25 Jevrosima	Stojdrag, Dragosta
Sub.	9	Dionizije b. i m.	26 Ivan ap. i ev.	Nadislav, Svetina
Nedj.	**10**	**Franjo Borgia**	**27 Kalistrat**	Stremil, Odola
Pon.	11	Nikasije	28 Hariton isp.	Kupivoj, Njegoslava
Utor.	12	Maksimilijan ☽	29 Kirijak	Drugislav, Priba
Srij.	13	Eduard, Koloman	30 Grigorij arm. m.	Sebislav, Rosica
Četv.	14	Kalist p. m.	1 Pokrov. Bogor.	Budvoj, Sestrena
Pet.	15	Terezija, djevica	2 Ciprijan i Justina	Radislav, Trnjina
Sub.	16	Gal, Hedviga	3 Dionizije Areop.	Drživoj, Velena
Nedj.	**17**	**Margar., Alakok**	**4 Jerotej**	Branko, Mira
Pon.	18	Luka evanđ.	5 Petar, Haritina	Grdimir, Travica
Utor.	19	Petar Alkantarski ○	6 Toma apostol	Irislav, Spasenija
Srij.	20	Ivan Kent, Felicijan	7 Sergij i Vako m.	Predislav, Raša
Četv.	21	Uršula dj. m.	8 Pelagija	Stojslav, Prijeja
Pet.	22	Kordula dj. m.	9 Jakov Elfejev ap.	Zorislav, Stamena
Sub.	23	Ignacije, Ivan Kap.	10 Eulampije m.	Duševlad, Živka
Nedj.	**24**	**Rafael arkanđ.**	**11 Filip apostol**	Mališa, Blagota
Pon.	25	Hrisant i Darija	12 Prob	Raosav, Zlatija
Utor.	26	Evarist, Demetrij ☾	13 Karpo bisk. m.	Nikodin, Vranica
Srij.	27	Sabina, Frumencije	14 Nazarije, Parask.	Lovorka, Srebra
Četv.	28	Simon i Juda ap.	15 Eutimije, Lukij.	Bislav, Mila
Pet.	29	Narcis, Zenobije	16 Longin satnik	Gradimir, Vojsava
Sub.	30	Marcel, Klaudije	17 Ozija prorok	Slavovit, Vladika
Nedj.	**31**	**Kris Kralj**	**18 Luka evanđ.**	**Srećko, Stojsava**

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Odojak, guska, patka, puran, pilići veliki, zec, srna, jarebica, šljuke, prepelice, divlje patke i guske, fazani.

RIBA: Som, štuka, pastrva, šaran, oštrige, kamenice, sardele i ostala morska riba.

POVRĆE: Zelje, koraba, kelj, cvjetača, mrkva, krumpir, cikla, špinat, endivja, sočivice, buče, paprika, poriluk, povrtnice, rotkvice, celer.

VOĆE: Jabuke, kruške, šipak, dunje, dinje, ananas, grožđe, šljive.

1 cbm plina = 5 sati glačanja

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU F. KAISER ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

X. OKTOBAR

DNEVNI IZDACI

Ukupno Din

IZDACI UKUPNO

Stan . . . .

Posluga . . . . .

Hrana
- Trg . . . .
- Dućan . . . . . .
- Mesnica . . . . .
- Mlijeko . . . . . .
- Kruh . . . .
- . . . . . .

Gorivo i svjetlo
- Plin . . . .
- Koks . . . . . .
- Elektrika . . . .
- Drvo . . . .
- Ugljen . . . . . .
- . . . . . .

Odijelo—obuća
- Odijelo . . . . . .
- Cipele . . . . . .
- Šešir . . . .
- Rublje . . . . . .
- . . . . . .

Vanredno
- Liječnik . . . . .
- Ljekarije . . . .
- Gosti . . . .
- Darovi . . . . . .
- Izleti . . . .
- . . . . . .

Ostalo
- Okružni ured . .
- Knjige, školarina
- Novine, časopisi
- Telefon, Radio .
- Članarine . . . .
- . . . . . .

Ukupno Din

XI. STUDENI

Rimokatolici				Pravoslavni	Narodna imena
Pon.	1	**Svi Sveti**		19 Joel pr.	Ljubomil, Cvjenija
Utor.	2	Dušni dan		20 Artemije muč.	Ljevin, Neša
Srij.	3	Hubert	🌑	21 Ilarion	Rado, Bogomila
Četv.	4	Karlo Boromejski		22 Averkije i 7 dj.	Dragutin, Vjeruša
Pet.	5	Emerik (Mirko)		23 Jakov apostol	Mirko, Savina
Sub.	6	Leonard		24 Areta muč.	Ratislav, Maja
Nedj.	7	**Engelbert**		**25 Markijan**	Stislav, Zdenka
Pon.	8	Bogomir		**26 Dimitrije**	Kažimir, Živka
Utor.	9	Teodor (Božidar)		27 Nestor muč.	Sebislav, Rusmir
Srij.	10	Andrija ispovj.		28 Terentije, Stjep.	Većemir, Golubica
Četv.	11	Martin biskup	☽	29 Anastazija m.	Braslav, Višnjica
Pet.	12	Martin p., Kunibert		30 Zinovije i Z. m.	Davorin, Zakovica
Sub.	13	Stanislav Kostka		31 Stahij i Amplo	Gorislav, Nevenka
Nedj.	**14**	**Iv. Tr., Nik. Tav.**		**1 Kuzma i Damjan**	Smislan, Borislava
Pon.	15	Albert Veliki		2 Akindin m.	Radislav, Vučica
Utor.	16	Edmund		3 Akepsim i Josip	Večerin, Krunija
Srij.	17	Grgur čud. bisk.	🌕	4 Joanikij pust.	Satovit, Ljubava
Četv.	18	Roman, Adon, Eug.		5 Galaktion m.	Kazimir, Oliva
Pet.	19	Elizabeta, Poncijan		6 Pavao ispovj.	Gradislav, Jelisava
Sub.	20	Feliks Val.		7 Eron i Lazar	Vladivoj, Vidosava
Nedj.	**21**	**Pr. BDM u hr.**		**8 Zb. Arh. Mih.**	Grmislav, Pavija
Pon.	22	Cecilija dj. m.		9 Onisofor	Jezdimir, Vujuka
Utor.	23	Klement p. m.		10 Erast, Olimp ap.	Draguš, Raviojla
Srij.	24	Ivan od Križa		11 Mina, Teodor	Zoran, Jeca
Četv.	25	Katarina dj. m.	☾	12 Josafat muč.	Kolomir, Ljubojla
Pet.	26	Konrad, Iv. Berh.		13 Ivan Zlatousti	Leget, Radejka
Sub.	27	Virgilije bisk.		14 Filip apostol	Goroslav, Vedrana
Nedj.	**28**	**Sosten, uč. Pavlov**		**15 Gurije muč.**	Krajmir, Lelija
Pon.	29	Saturnin		16 Matej evanđ.	Skoromir, Captislava
Utor.	30	Andrija apostol		17 Gregorije čud.	Hraboslav, Mijana

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Šopane guske, patke, purani, odojci, zec, srna, gnjetao, šljuke, divlje guske i patke, trčke.

RIBA: Som, štuka, pastrva, šaran, oštrige, kamenice, bakalar, tunina, lokarda i ostala morska riba.

POVRĆE: Grah, leća, krumpir, mrkva, cvjetača, koraba, poriluk, repa, zelje, celer, cikla, prokulica, kiselo zelje i repa.

VOĆE: Jabuke, kruške, naranče, kostanji, mušmule, grožđe.

Kupaona na plin je najudobnija

XI. NOVEMBAR

DNEVNI IZDACI

Ukupno Din

	IZDACI UKUPNO	
	Stan	
	Posluga	
Hrana	Trg	
	Dućan	
	Mesnica	
	Mlijeko	
	Kruh	
	......	
Gorivo i svjetlo	**Plin**	
	Koks	
	Elektrika	
	Drvo	
	Ugljen	
	......	
Odijelo—obuća	Odijelo	
	Cipele	
	Šešir	
	Rublje	
	......	
Vanredno	Liječnik	
	Ljekarije	
	Gosti	
	Darovi	
	Izleti	
	......	
Ostalo	Okružni ured ..	
	Knjige, školarina	
	Novine, časopisi	
	Telefon, Radio .	
	Članarine	
	......	
	Ukupno Din	

XII. PROSINAC

Rimokatolici		Pravoslavni	Narodna imena
Srij.	1 Eligije, Natalija	18 Platon i Roman	Mladin, Smina
Četv.	2 Bibijana dj. i m.	19 Abadija	Tihomir, Vojna
Pet.	3 Franjo Ksaverski ●	20 Gregorije dek.	Drago, Rapuka
Sub.	4 Barbara dj. i m.	**21 Uvođ. Bogor.**	Mihovil, Velika
Nedj.	**5 Sava**	**22 Cecilija**	Gromila, Stojana
Pon.	6 Nikola biskup	23 Amfiloh	Slavić, Vladovita
Utor.	7 Ambrozije bisk.	24 Katarina muč.	Veselin, Višesava
Srij.	**8 Bezgr. Zač. BDM**	25 Kliment	Mojslav, Tola
Četv.	9 Leokadija dj. m.	26 Alipij	Slavislav, Savica
Pet.	10 Prenos kuće u Lor.	27 Jakov Perz. m.	Tatomir, Mira
Sub.	11 Damas papa ☽	28 Stjepan muč.	Vladimir, Živka
Nedj.	**12 Sinesije, Maksen.**	**29 Paramon**	Široslav, Uzdanica
Pon.	13 Lucija	30 Andrija apost.	Dabro, Vitača
Utor.	14 Spiridion biskup	1 Naum prorok	Vojmir, Zorislava
Srij.	15 Irenej, Kristijana	2 Avakum	Vlastimir, Cvjetana
Četv.	16 Adelhajda dj. m.	3 Sofonije	Smiljan, Bogoslava
Pet.	17 Lazar, Olimpijada ○	4 Barbara muč.	Strojslav, Simana
Sub.	18 Oč. por. Bl. Dj. M.	5 Sava	Restoje, Kraja
Nedj.	**19 Nemezije**	**6 Nikola**	Uglješa, Vuksana
Pon.	20 Liberat, Amon	7 Ambrozije	Boživoj, Zrnka
Utor.	21 Toma apostol	8 Patapije	Tomislav, Mudrica
Srij.	22 Zenon, Demetrij m.	**9 Bez. zač. BDM.**	Prerad, Zvjezdana
Četv.	23 Viktorija dj. m.	10 Mina i Herm.	Ozrislav, Kupina
Pet.	24 Badnjak, Ad. i Eva	11 Danijel stolp.	Stojadin, Dunja
Sub.	**25 Božić, Rođ. Kristovo**	12 Spiridion	Božidar, Zornica
Nedj.	**26 Stjepan muč.**	**13 Nedj. praotaca**	Hreljo, Zlatka
Pon.	27 Ivan evanđ.	14 Tirso	Pelislav, Dragana
Utor.	28 Nevina dječica	15 Eleuterije m.	Vuk, Zjenica
Srij.	29 Toma b. i m.	16 Egej pr.	Vratoje, Vrhoslava
Četv.	30 David kralj	17 Danijel pror.	Branimir, Soka
Pet.	31 Silvestar papa	18 Sebastijan m.	Hodimir, Blažena

ŠTO ĆEMO NAĆI NA TRGU OVAJ MJESEC:

MESO: Šopane guske, patke i puran, mlade koke, kopuni, šljuke, jarebice, prepelice, divlje patke i guske.

RIBA: Šaran, štuka, som, jegulja, bakalar, losos, puževi, tunine i ostala morska riba.

POVRĆE: Zelje, kelj, repa, poriluk, sočivice, špinat, mrkva, krumpir, cikla, cvjetača, endivja.

VOĆE: Naranče, mandarine, jabuke, kruške, banane, ananas, kestenji, orasi, lešnjaci.

Izvedba plinskih instalacija najpovoljnije

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV PROLAZ (PRAŠKA 6).

XII. DECEMBAR

DNEVNI IZDACI

Ukupno Din

IZDACI UKUPNO

	Stan	
	Posluga	
Hrana	Trg	
	Dućan	
	Mesnica	
	Mlijeko	
	Kruh	
Gorivo i svjetlo	**Plin**	
	Koks	
	Elektrika	
	Drvo	
	Ugljen	
Odijelo—obuća	Odijelo	
	Cipele	
	Šešir	
	Rublje	
Vanredno	Liječnik	
	Ljekarije	
	Gosti	
	Darovi	
	Izleti	
Ostalo	Okružni ured	
	Knjige, školarina	
	Novine, časopisi	
	Telefon, Radio	
	Članarine	
	Ukupno Din	

Izdaci godišnje

Siječanj — Prosinac				%
Stan				
Posluga				
Hrana	Trg			
	Dućan			
	Mesnica			
	Mlijeko			
	Kruh			
Gorivo i svjetlo	**Plin**			
	Koks			
	Elektrika			
	Drvo			
	Ugljen			
Odijelo-obuća	Odijelo			
	Cipele			
	Šešir			
	Rublje			
Vanredno	Liječnik			
	Ljekarije			
	Gosti			
	Darovi			
	Izleti			
Ostalo	Okružni ured			
	Knjige - školarina			
	Novine, časopisi			
	Telefon, Radio			
	Članarine			
	Ukupno Din			

JEVREJSKI KALENDAR

Godina 5697

1 Sebat Roš Hodeš	13	I
15 Sebat Svat (sveč. drva)	27	I
1 Adar Roš Hodeš	12	II
7 Adar rođ. i smrt Mojsije	13	II
13 Adar post Esterin	24	II
14 Adar Purim	25	II
15 Adar Šušan Purim	26	II
1 Nisan Roš Hodeš	13	III
15 Nisan Pesah 1. dan	27	III
16 Nisan Pesah 2. dan	28	III
21 Nisan Pesah 7. dan	2	IV
22 Nisan Pesah 8. dan	3	IV
1 Ijar Roš Hodeš	12	IV
18 Ijar Lag baomer (sv. dj.)	29	IV
1 Sivan Roš Hodeš	11	V
6 Sivan Savuot 1. dan	16	V
7 Sivan Savuot 2. dan	17	V
1 Tamuz Roš Hodeš	10	VI
1 Ab Roš Hodeš	9	VII
10 Ab post (prop. Jerusal.)	18	VII
1 Elul Roš Hodeš	8	VIII

Godina 5698

1 Tiš. R. Haš. N. G. 1. dan	6	IX
2 Tiš. R. Haš. N. G. 2. dan	7	IX
3 Tišri post Gedalje	8	IX
10 Tišri J. Kipur (vel. post.)	15	IX
15 Tišri Sukot 1. dan	20	IX
16 Tišri Sukot 2. dan	21	IX
22 Tišri Semini-Aceret	27	IX
23 Tišri Simhat-Tora	28	IX
1 Marhešvan Roš Hodeš	6	X
1 Kislev Roš Hodeš	5	XI
24 Kislev Hanuka	28	XI
1 Tebet Roš Hodeš	5	XII

MUSLIMANSKI KALENDAR

(šeriatski lokalni na bazi astronomske vidljivosti)

Godina po Hidžretu 1355 (prestupna)

18. Ševval, X mj. (30 dana)	1 jan.
1. Zulka'de, XI mj. (29 d.)	14 jan.
1. Zulhidždže, XII mj. (30)	12 feb.
9. Zulhidždže, Jevmu-Arefe	20 feb.
10. Zulh., Kurb.-bajr., 1. dan	21 feb.
11. Zulh., Kurb.-bajr., 2. dan	22 feb.
12. Zulh., Kurb.-bajr., 3. dan	23 feb.
13. Zulh., Kurb.-bajr., 4. dan	24 feb.

Godina po Hidžretu 1356 (prosta)

1. Muharrem, I mjesec (29 dana) Nova godina	14 marta
10. Muharrem, Jevmu-Ašura	23 marta
1. Safer, II mjesec (29 dana)	12 aprila
1. Rebiul-evvel, III mjesec (30 dana)	11 maja
12. Rebiul-evvel, Mevlud (Rođen-dan Muhamed a. s.)	22 maja
1. Rebiul-ahir, IV mjesec (29 dana)	10 juna
1. Džumadel-ula, V mjesec (30 dana)	9 jula
1. Džumadel-ahire, VI mjesec (30 dana)	8 avgusta
1. Redžeb, VII mjesec (29 dana)	7 septembra
3. Redžeb, uoči Lejletul-Regaiba	9 septembra
26. Redžeb, uoči Lejletul-Miradža (Dan Vakifa)	2 oktobra
1. Šaban, VIII mjesec (30 dana)	6 oktobra
14. Šaban, uoči Lejletul-Berata	19 oktobra
1. Ramazan, IX mjesec (29 dana posta)	5 novembra
26. Ramazan, ouči Lejletul-Kadra	30 novembra
1. Ševval, X mjesec, Ramazan-bajram, 1. dan	4 decembra
2. Ševval, X mjesec, Ramazan-bajram, 2. dan	5 decembra
3. Ševval, X mjesec, Ramazan-bajram, 3. dan	6 decembra
28. Ševval	31 decembra

POŠTANSKE PRISTOJBE

Dopisnice za tuzemstvo: obične Din 0.75, preporučene i ekspresne Din 3.75, ekspres-preporučene Din 6.75;

za inozemstvo: obične Din 1.75, preporučene i ekspresne Din 5.75, ekspres-preporučene Din 11.75. — Za Italiju Din 1.50.

Pisma do 20 grama: obična u loco prometu Din 1.—, obična preporučena u loco prometu Din 3.—.

Poste restante: taksa za čuvanje Din 0.50.

Preporučena pisma: obična u međugradskom prometu Din 1.50, preporučena i ekspresna u tuzemstvu Din 4.50, ekspres-preporučena Din 7.50;

za inozemstvo: obična Din 3.50, preporučena Din 7.50, ekspresna Din 9.50, ekspres-preporučena Din 13.50. — Listovi za Italiju Din 5.50.

Obična pisma za loco i međugradski promet: od 20—50 grama Din 2.—, od 50—250 g Din 3.50, od 250—500 g Din 5.—, od 500—1000 g Din 10.—.

Tiskanice (štampane stvari do 50 grama) za tuzemstvo: obične Din 0.25, preporučene Din 3.25, za svakih daljnjih 50 grama Din 0.25;

za inozemstvo: obične Din 0.50, preporučene Din 4.50, za svakih daljnjih 50 grama Din 0.50. — Za Čehoslovačku vrijede kod tiskanica iste pristojbe kao za tuzemstvo. — Najveća težina za tu- i inozemstvo 2 kg.

Uzorci (mustre) robe do 100 grama, za tuzemstvo: obični Din 0.50, preporučeni Din 3.50, svakih daljnjih 50 grama Din 0.25;

za inozemstvo: obični Din 1.—, preporučeni Din 5.—, svakih daljnjih 50 grama Din 0.50. — Najveća težina za tu- i inozemstvo 500 grama.

NOVČANE DOZNAKE (UPUTNICE)

Obične uputnice: od Din 1.— do 50 Din 2.—, od Din 50—100 Din 3.—, od Din 100—300 Din 4.—, od Din 300—500 Din 5.—, od 500—1000 Din 6.—, od Din 1000—2000 Din 8.—, od Din 2000—3000 Din 9.—, od Din 3000—4000 Din 10.—, od 4000—5000 Din 12.—.

Doplatne (pouzetne) **uputnice** do Din 1000.— kao i obične: od Din 1000 do 2000 Din 6.—, od Din 2000—3000 Din 7.—, od Din 3000—4000 Din 9.—, od Din 4000—5000 Din 12.—.

Jednom doznačnicom može se poslati najviše Din 5.000.—.

Taksa za ekspresnu dostavu uputnice Din 3.—. Obavijest o isplati, ako pošiljač zatraži Din 3.—

Za telegrafske uputnice naplaćuje se osim takse za običnu uputnicu i takse za ekspresnu dostavu još i taksa prema broju riječi uputničkog telegrama.

Taksa za čekovne uplate: do Din 500 Din 0.50, preko Din 500 Din 1.—.

VRIJEDNOSNA (NOVČANA) PISMA U TUZEMNOM PROMETU

(Dopuštena vrijednost je neograničena, a težina do 1000 grama)

Takse od težine i preporuke za mjesni promet, u zagradama međumjesni promet: do 20 g težine Din 3.— (4.50); preko 20—50 g Din 4.— (5.—), preko 50—250 g Din 5.50 (6.50), preko 250—500 g Din 7.— (8.—), preko 500—1000 g Din 12.— (13—).

Takse od vrijednosti za mjesni i međumjesni promet: do Din 100 vrijednosti Din 1.—, preko Din 100—500 Din 2.—, preko Din 500—1000 Din 5.—, preko Din 100—5000 Din 10.—, a za svakih daljnjih Din 1000 ili dio od Din 1000 vrijednosti plaća se još po Din 1.—.

Osim gore navedenih taksa po težini i vrijednosti naplaćuje se još i taksa od Din 0.50 za obavijest, odnosno Din 1.— u ime takse za dostavu vrijednosnog pisma u stan.

PAKETI U TUZEMNOM PROMETU

I. zona, do 100 km, bez dostave, u zagradama sa dostavom: do 1 kg težine Din 3.50 (5.—), preko 1 do 5 kg Din 8.50 (10.—), preko 5—10 kg Din 10.50 (15.—), preko 10—15 kg Din 15.50 (20.—), preko 15—20 kg Din 20.50 (25.—).

II zona, od 100 do 300 km, bez dosave, u zagradam za dostavom: do 1 kg težine Din 3.50 (5.—), preko 1 do 5 kg Din 8.50 (10.—), preko 5—10 kg Din 10.50 (15.—), preko 10—15 kg Din 22.50 (27.—), preko 15—20 kg Din 30.50 (35.—).

III zona, preko 300 km, bez dostave, u zagradama sa dostavom: do 1 kg težine Din 3.50 (5.—), preko 1 do 5 kg Din 8.50 (10.—), preko 5—10 kg Din 20.50 (25.—), preko 10—15 kg Din 30.50 (35.—), preko 15—20 kg Din 40.50 (45.—).

Za opsežne pakete plaća se dvostruka taksa po težini.

Paketi sa oznakom vrijednosti. Za vrijednosne pakete naplaćuje se osim napred navedenih taksa po težini još slijedeće takse po vrijednosti: do Din 100 vrijednosti Din 1.—, preko Din 100—500 Din 2.—, preko Din 500—1000 Din 5.—, preko Din 1000—5000 Din 10.—, za svakih daljnjih Din 1000 vrijednosti ili dio od Din 1000 vrijednosti plaća se još po Din 1.—. Najveća težina paketa smije biti 20 kg, dočim je vrijednost neograničena.

TELEGRAFSKE PRISTOJBE

A) Za tuzemstvo i Fiumu (Rijeku)

Za obične telegrame u tuzemstvo plaća se: za svaku riječ Din 0.50, ali najmanja taksa za 10 riječi Din 6.—. Tiskanica (blanketa) Din 0.50.

Za hitne (urgen ili dringend) plaća se trostruka taksa plus Din 0.50 za tiskanicu (blanketu). Priznanica Din 2.—.

B) Za inozemstvo (Evropske države)

Kod svakog telegrama plaća se jedna riječ više nego što telegram sadržaje. — Za žurne telegrame plaća se trostruka pristojba.

Taksa za jednu riječ: Albanija, Austrija, Bugarska, Grčka, Rumunjska Din 2.70; Belgija, Danska, Danzig, Holandija, Letonija, Litvanija, Španija Din 4.80; Čehoslovačka, Švajcarska Din 3.75; Engleska Din 6.15; Estonija, Malta, Norveška Din 4.68; Francuska Din 4.05; Gibraltar Din 4.32; Irska, Tripolis i Cyrenaika Din 5.40; Italija Din 3.15; Luxemburg Din 3.72; Njemačka Din 4.20; New-York Din 22.50; Palestina Din 20.50; Poljska Din 3.90; Rusija Din 7.95; Švedska Din 3.96; Tunis Din 4.44; Turska Din 5.52; Ugarska Din 2.40; Vatikan Din 3.45.

TELEFONSKE PRISTOJBE

A) **Mjesni promet:** Za razgovor od 3 minute iz javne govornice u mjestu Din 1.—.

B) **Međugradski promet:** Jedan razgovor sa kojegod stanice sa drugom telefonskom stanicom u državi za 3 minute obični, u zagradama hitni

I. zona do 25 km Din 5.— (15.—); II. zona do 50 km Din 9.— (27.); III. zona do 100 km Din 14.— (42.—); IV. zona do 200 km Din 18.— (54.—); V. zona do 400 km Din 22.— (66.—); VI. zona do 600 km Din 26.— (78.—).

Poziv na razgovor Din 5.—. — Žurni poziv na razgovor Din 10.—. — Priznanica Din 1.—.

TELEFONSKI BROJEVI

Redarstvo	44	Gradska plinara	73
Vatrogasci	53		
Okružni ured	43		

ADRESE

Ime	Stan	Ime	Stan

IMENDANI — ROĐENDANI — SLAVE

Datum	Ime	Datum	Ime

ŠTO LAKO ZABORAVLJAMO:

Vlastita visina cm

Vlastita težina kg

Broj srećke

Uložne knjižice br.

Vrijednosni papiri . . . br.

Polica osiguranja života . br.

„ „ požara . br.

„ „ nezgoda . br.

i konačno, da je plin najjeftinije gorivo!

POREZ NA PRIHOD KUĆNE POSLUGE

Porez na prihod kućne posluge iznosi godišnje Din 50.— za svako lice. Za dokaz o plaćenom porezu služi karta, koja se mora nabaviti za svako lice najkasnije do kraja januara svake godine, odnosno u roku od 15 dana po prijemu u službu. Poreska karta važi za godinu dana za jednu osobu posluge bez obzira na ličnost, vrijeme uposlenja i visinu prihoda. Poslodavac koji uopće, ili na vrijeme ne nabavi poresku kartu, platit će na ime kazne peterostruku vrijednost poreske karte. Karta glasi na ime poslodavca i on je mora nabaviti, a plaćeni porez može od službenika naknaditi.

BILJEŠKE

BILJEŠKE

SVJETSKA PROIZVODNJA PLINA

Z E M L J A	Potrošak u milijunima m³	Potrošak m³ 1 u opskrbnom području	stanovnika na čitavu državu
U. S. A., ugljeni plin	9.646	192	—
U. S. A., zemni plin	23.058	922	—
Engleska	8.760	—	195,5
Njemačka	3.319	89,2	50,9
Francuska	1.875	80	44,7
Japan	770	42,5	11,7
Holandija	692	118	83
Italija	521	54,1	12,4
Belgija	427	93,6	53,4
Austrija	357	131	52,8
Švicarska	259	112	63
Danska	228	124,4	63,5
Švedska	191	117,8	30,9
Poljska	144	—	—
Čehoslovačka	121,7	44,6	8,3
Mađarska	98,5	58	11,3
Norveška	39,3	—	13,8
Jugoslavija	13,4	20	0,97

POTROŠNJA PLINA PO STANOVNIKU U RAZNIM GRADOVIMA:

Stuttgart	m³ 170	Lausanne	m³ 110
Stokholm	„ 164	Dresden	„ 108
Beč	„ 160	Helsingfors	„ 99
Zürich	„ 154	Budapest	„ 87
Hamburg	„ 146	Insbruck	„ 82
Basel	„ 144	Ml. Boleslav	„ 76
Amsterdam	„ 143	Tešin	„ 72
Berlin	„ 131	Karlove Vari	„ 67
Kopenhagen	„ 131	Prag	„ 64
Bremen	„ 128	Brno	„ 52
Ženeva	„ 124	Gyor	„ 41
Düseldorf	„ 122	Zagreb	„ 33

Bjelovar u svijetlu statistike

Stanovništvo prema popisu 1921. i 1931. godine po vjeroispovijesti

Vjeroispovijest	31. I. 1921	30. 3. 1931
Rimokatili	5.664	7.705
Pravoslavni	1.598	1.954
Evangelici	39	37
Muslimani	63	121
Izraeličani	502	360
Drugi i nepoznati	7	75
Ukupno	7.873	10.252

Stanovništvo prema popisu 1921. i 1931. godine po materinjem jeziku

Materinji jezik	31. I. 1921	30. 3. 1931
Hrvatsko-srpski	6.821	8.834
Slovenački	143	151
Drugi slavenski	452	754
Mađarski	175	209
Njemački	251	152
Arnautski	1	76
Turski	—	15
Rumunjski	6	4
Talijanski	16	8
Drugi i nepoznati	8	49

Stanovništvo prema popisu od 1921. godine po glavnom zanimanju

Zanimanje	31. I. 1921.	%
Poljoprivreda, šumarstvo, stočarstvo i ribolov . . .	1.130	14.35
Industrija i zanatstvo	2.942	28.48
Trgovina, kredit i saobraćaj	1.332	16.92
Javne službe, slobodna zvanja i vojska	2.397	30.45
Druga zanimanja i bezzanimanja i oznake	772	9.80
Ukupno	7.873	100

Nepismenost stanovništva u dobi preko 6 godina života prema popisu od 1921. godine

Ukupno	Od toga niti čita niti piše	
	apsolutno	u postocima
7.379	apsolutno: 759	u postocima: 10.29

Žiteljstvo jugoslavenskog materinjeg jezika prema žiteljstvu drugih jezika prema popisu od 1921. i 1931. godine

Godine 1921.		Godine 1931.	
jugoslavenski	drugi jezici	jugoslavenski	drugi jezici
88.45%	11.55%	87.64%	12.36%

Prisutno žiteljstvo prema popisu od 1921. i 1931. godine

Godine 1921.	Godine 1931.	porast (+) ili smanjenje (—)	
9.994	10.252	apsolutno: 258	u %: 2.58

GRADSKA ŠTEDIONICA
U NOVOM SADU
Br. telefona 26-75

Bavi se svima bankarskim poslovima, a naročito prima uloške na štednju za koje prima potpunu sigurnost, jer za iste i njihovo ukamaćenje jamči grad Novi Sad cijelom svojom imovinom.

Gradska garancija —,
najbolja garancija.

ZALAGAONICA
GRADSKE ŠTEDIONICE
U NOVOM SADU - Tel. br. 32-32

PRIMA U ZALOG:

Papire od vrijednosti, svakovrsno drago kamenje i biserje, plemenite metale (platinu, zlato i srebro). Da bi pomogla najsiromašnijim prima i svakovrsnu robu u zalog.

Od vremena na vrijeme održava
Javne licitacije neiskupljenih založnih predmeta.

Šoman i Bauer ◆ Novi Sad

Kancelarija:
Jevrejska 9, telefon 23-16.

Tvornica:
kod Zimovnika, tel. 22-05.

Izrađuje: Cementne ploče, teraco-mozaik ploče, betonske cijevi, betonske građevinske ploče, stepenice i sokle od vještačkog kamena, Ksilolit-pod te »Korazit« plemenitu žbuku za fasade. Drži stalno na skladištu sve vrste keramičnih, majolika i bijelih fajansnih pločica, lake građevne ploče, Salonit ploče za pokrivanje krovova, šamotne cigle, specijalne šamotcigle Silikat i Dinas i ostali građevni materijal

HERMINA WEISS, NOVI SAD
(VLASNIK ING. WEISS VILIM)

Fabrika za
farbanje i apretiranje
sve tekstilne robe

OSNOVANO: 1830

SILVESTER
BERNOLD
industrija gvozdenih konstrukcija i roleta
Novi Sad
Osnovano 1885 - Tel. 2234
Kancelarija BEOGRAD Tel. 23046
Zastupstvo ZAGREB Tel. 3158
Zastupstvo SPLIT Tel. 21

IZRAĐUJE

Rolete svih vrsta, dućanske portale od čelika, Bersila i drugih metala, teretne dizalice za električni i ručni pogon, građ. bravar. radove

Dugmeta
sve vrsti i veličine
za muška odijela
i kapute
izrađuje
»EMANIT«
INDUSTRIJA DUGMADI
NOVI SAD
Telefon 34-48
DOMAĆI KAPITAL

Nagradni natječaj

Da pobudimo interes za oglase u našem kalendaru, odnosno za tvrtke koje su uvrstile oglase u kalendar, vezali smo nagradni natječaj sa oglasima. U četiri razna oglasa učinjena je po jedna namjerna štamparska pogrješka i to u tri oglasa da je po jedna riječ okrenuta naopako (naglavce), a u četvrtom oglasu, koji se nalazi na koricama, izmijenjeno je jedno slovo sa drugim. **Tko pronađe te pogrješke i javi ih pismom ili dopisnicom plinari, stiče pravo da sudjeluje u vučenju niže navedenih nagrada.** U dopisu treba navesti ime tvrtke u čijem je oglasu učinjena pogrješka kao i navesti samu pogrješnu riječ. Natjecati se mogu samo potrošači plina.

Nagrade su slijedeće:

1. Plinski štednjak crno lakiran, sa jednom pećnicom, u vrijednosti Din 1.300.—.
2. Plinska pećnica, crno lakirana, u vrijednosti Din 600.—.
3. Bon na Din 1.500.— (hiljadupestotina) za nabavku radia »Hornyphon Olimpic«, koju će svotu svaki trgovac pomenute marke radia primiti kao gotovinu.
4. Kuhalo emajlirano, sa dva plamena, u vrijed. Din 330.—.
5. Stolni sat u vrijednosti od Din 300.—.
6. Poniklovana glačala u vrijednosti od Din 190.—.
7. Zlatno nalivpero u vrijednosti od Din 150.—.
8. Tepsija od vatrostalnog »Jena-Durax« stakla u vrijednosti Din 130.–.

9. i 10. Po jedan roštilj (gradela) na plin za peći ražnjiće, čevapčiće, ribu itd., sve u vrijednosti Din 120.—.

10. do 15. Dva pržila za kruh i tri sprave za pečenje kestenja, hrumpira i jabuka, sve u vrijednosti od Din 105.—.

Vučenje nagrada obavit će se u četvrtak 4. ožujka 1937. u 5 sati poslije podne u prostorijama Plinare pred naročitim žirijem, a prisustvovat će i natjecatelji. Nagrade će se dostaviti u kuću.

SOLIDNO POPRAVLJA SATOVE I ZLATNINU **F. KAISER** ZAGREB — MARIĆEV ZVꞀOᴚԀ (PRAŠKA 6).

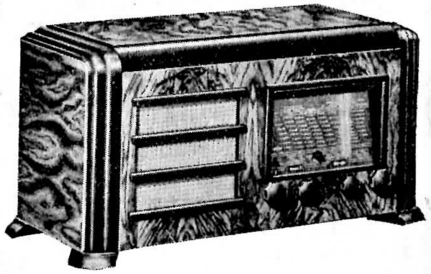
Kralj nalivpera

Kralj nalivpera Ilica 39
je jedina trgovina u čitavoj državi, koja prodaje samo nalivpera

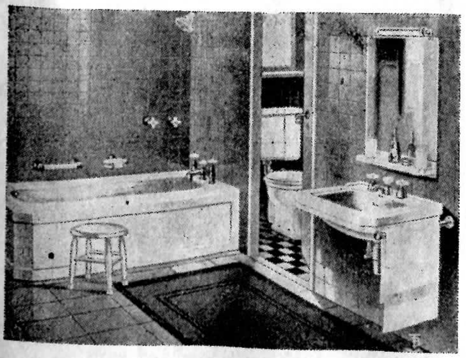
Imade najveći izbor.
Možete kupiti
oɹədʌıꞁɐu već
za Din 10.—,
a i za Din 2000.—

Kralj nalivpera Ilica 39
daje besplatno sve stručne savjete

Kralj nalivpera Ilica 39
popravlja brzo, dobro i jeftino sva nalivpera, bilo kakogod pokvarena



RADIO HORNYPHONI modeli 1937
Aparati za mnogo godina!
Uzorna selektivnost. — Vjerna reprodukcija. — Kratki, srednji i dugi val. Umjerena cijena.
Za gotovo **Din 4.300·—**
Na otplatu **Din 260·—** mjesečno,
Ing. I. TUČEMSKY
ZAGREB, Gajeva 2 B, nad kavanom Carlton



„PLASA“ D. D.
ZA TRGOVINU SANITARNIH I VODOVODNIH UREĐAJA
ZAGREB
MASARYKOVA 12 - TELEFON 33-10
Bogato skladište kupaonskih kada, peći, zahoda, umivaonika itd.
Podružnica Split, Sinjska ul. 3

JUGOČESKA

JUGOSLAVENSKO-ČESKA
TEKSTILNA INDUSTRIJA
KRANJ

Proizvađa:
bojadisanu i štampanu
robu od umjetne svile
i pamuka.

*

Tražite samo proizvode ove
domaće tvornice.

Preuzima sve vrsti **životnog** osiguranja, kao i

osiguranje protiv: požara, šomaž, provalne krađe, transporta, nezgode, zak. dužnost jamstva, autokasko, lom strojeva i lom stakla.

UJEDINJENO
OSIGURAVAJUĆE D.D.
VARDAR, HERCEG-BOSNA, TRIGLAV
ZAGREB

Trg
Kralja Petra 11
TEL. 25-83, 25-85, 32-68

KRZNARIJA

N. Petaković

Zagreb
Nikolićeva
ulica broj 9

VELIKI IZBOR
FINIH KRZNA

telefon
94-60

ZAGREBAČKA
LEDANA D. D.
ZAGREB

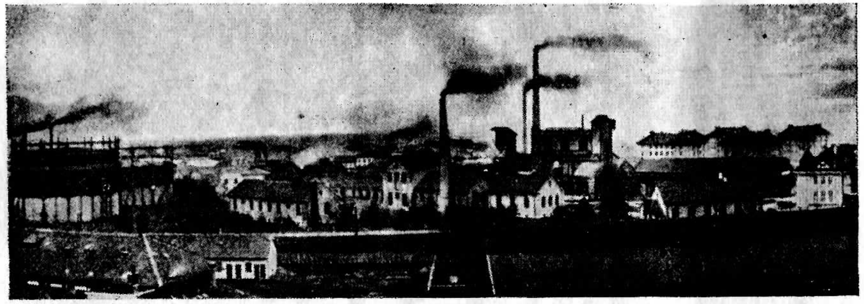
Klaonička 19
Telefon 53-35

Dostavlja
na zahtjev
LED u kuću

Ing. Stjepan Crneković

Današnja važnost plinara

(Povodom 75-godišnjice zagrebačke plinare)



Pogled na tvornicu zagrebačke plinare

Ove godine navršit će se ravno 75 godina opstanka zagrebačke Plinare. Sedamdesetpet godina rada jednog poduzeća, i to industrijskog poduzeća, za naše prilike i u današnje doba, zaista je rijedak jubilej. Za to vrijeme naša Plinara prebrodila je mnogo teškoća i kad su već vrlo mnogi sumnjali u mogućnost njenog dalnjeg opstanka, lomili štap nad njom, a to nije tako davno, ona je ponovno uskrsla i procvjetala i odolila svim poteškoćama i sretno prebrodila sve zapreke. Danas ona spada u red prvih privrednih poduzeća grada Zagreba, najveća je plinara u državi i na Balkanu.

Za cijelo vrijeme svoga opstanka ona je vjerno služila građanstvu grada Zagreba i tako potpuno izvršila zadatak, koji joj je bio namijenjen. Najprije je služila za rasvjetu naših domova, te je u ono vrijeme, kad su naše bake i prababe sjedile kod lojanice, uljane i poslije kod petrolejske svjetiljke, izvela pravu revoluciju. Kasnije, dolaskom elektricitete, pomalo prestaje plin da služi samo za rasvjetu, jer se plin sve više i više upotrebljava kao ogrjevno sretstvo. Plin kao ogrjev to je danas glavni zadatak svih plinara, pa tako i naše za dugo i dugo vremena u budućnost.

Danas se međutim često čuju razni proroci, koji govore da su plinare izvršile svoj zadatak i da svoje mjesto treba da ustupe elektriciteti. Ovo ničim obrazloženo mišljenje osniva se na potpunom nepoznavanju stanja te razvoja plinske industrije u posljednjim godinama, kao i na nepoznavanju važnosti plinara i plina u savremenom društvenom životu kao i u općem narodnom gospodarstvu. Stoga ću u ovome članku pokušati objasniti našim čitateljicama današnje stanje industrije kao i važnost plinara u životu savremenog građanina.

Tehnika teži na svim područjima racionalizaciji t. j. proizvodnju tako organizirati, da bude što jeftinija i tako pristupačna što širim slojevima građanstva. Da rastumačim što zornije važnost i rad plinara poslužit ću se usporedbom između običnog štednjaka na drvo i plinare. Kad naložimo obični štednjak sa drvom ili ugljenom uslijed topline rastvara se drvo ili ugljen na plin, koji uslijed prisutnog zraka i topline izgara i tako daje željenu toplinu. Kod plinara se događa sličan proces. Ugljen se isto grije, ali bez pristupa zraka, te plin koji se razvija iz ugljena ne sagorjeva, već se čisti i odvodi u velike plinospreme i odavle ispod ulica u kuće i stanove. Dakle, onaj proces koji svaka domaćica stvara u svom štednjaku za svoje kućanstvo, t. j. drvo i ugljen pretvara u plin i odmah taj plin pretvara u toplinsku energiju sagorjevanjem, isti taj proces događa se u plinari samo ne za jedno kućanstvo već za sva kućanstva u jednom gradu. Kod toga ostaje u štednjaku pepeo i stvara se dim, praktično neupotrebivi ostaci, a kod plinara su ti ostaci u obliku sporednih proizvoda kao koks, katran, amonijačna voda itd. i te kako korisni za industriju odnosno narodno gospodarstvo. Stoga izlazi plin čist koji sagorjeva potpuno bez ikakovih ostataka. Ili u kratko rečeno plinara pretvara kruto gorivo — ugljen — u plinovito, koje onda već u gotovom obliku daje našim domaćicama, da ga upotrebe u svojem kućanstvu. Tim postupkom t. j. proizvodnjom plina u plinarama postizava se racionalno iskorišćenje goriva, t. j. velika nacionalno ekonomska korist, jer dok se izgarnjem goriva u običnim štednjacima ili pećima iskorišćuje tek 15—20% toplinske energije, dočim ostatak od 80—85% odlazi beskorisno u dimnjak, u plinarama se u plinskim napravama iskorišćuje 80—90% ugljene energije.

To centralno snabdjevanje plinom kao gorivom svih kućanstva jednoga grada postignuto je potpuno u mnogim zapadnim evropskim gradovima. Kod nas to ide nešto teže i polaganije, prem se u poljednje vrijeme čine ozbiljni napori da se i kod nas to postigne.

U tome je onaj veliki značaj plinara u komunalnom pogledu, jer se upotrebom plina kao centralnog goriva pojednostavnjuje i olakšava život u gradu, a osim toga dižu se higijenski uslovi. Jedan od najuvaženijih plinskih stručnjaka prof. Bunte učinio je u tom pogledu vrlo važne pokuse. On je istražio zrak u gradu gdje se upotrebljava plin kao jedino ogrjevno sredstvo i zrak u gradu gdje se upotrebljava drvo i ugljen kao ogrjev. Rezultat toga istraživanja bio je taj, da je zrak u gradu gdje se upotrebljava plin mnogo čišći od zraka u gradu gdje se upotrebljava drvo i ugljen. Jer iz dima koji izlazi iz tisuća dimnjaka polagano se taložе njegove sitne čestice na gradske ulice, koje čestice onda udišemo. Plin međutim izgara potpuno i ne ostavlja nikakovih ostataka, te je stoga zrak potpuno čist.

U najnovije vrijeme kod izgradnje novih gradova uvijek se grade i najmodernije plinare, kao što to imamo slučaj sa Ankarom. Pa i u Švicarskoj sa relativno najviše iskorišćenim vodenim snagama, u Bazelu, izgrađena je prije nekoliko godina sa troškom od preko 6,000.000 švicarskih franaka jedna od najmodernijih plinara u Evropi. U Čehoslovačkoj i Njemačkoj izgradi se svake godine po koja plinara.

Velika je važnost plinara za razvitak industrije. Cjelokupna industrija sve do teške metalurgijske, gdjegod je to moguće upotrebljava plin. Nenadmašiva kemijska industrija Njemačke imade svoju bazu u sporednim produktima kod proizvodnje plina t. j. u katranu, te Njemačka imade danas ništa manje nego 1.300 plinara. Mnoga domaćica ni ne pomišlja, da su one lijepe boje raznih tkanina kojima se današnja moda tako revno služi, izvađene iz neugledne crno-smeđe mase katrana. Ili oni fini parfemi, koji su danas skoro potpuno zamijenili ružino ulje i druga prirodna eterična ulja, koji nam tako ugodno mirišu i koji nas omamljuju, jednako se umjetnim načinom proizvode u tvornicama iz kamenougljenog katrana, koji tako neugodno zaudara. Nadalje aspirin, piramidon i hiljade raznih lijekova prave se iz derivata katrana. Sve te činjenice dokazuju važnost plinara za interese države i državljana, ali jedna je stvar koja je svima najbliža i radi koje je plin dosegao onu popularnost i oljubljenost u svima slojevima, a to je njegova praktična primjena kao goriva, njegova brzina, čistoća i jeftinoća za upotrebu u kućanstvu, obrtu i industriji.

Ovaj mali prikaz o plinarama namijenjen je našim domaćicama da vide kolika je važnost plinara i koje su prednosti plina u njegovoj praktičnoj primjeni. Moram ovom prilikom istaći prigodom naše 75-godišnjice, da je naša plinara jedna od najstarijih u državi, a ujedno i jedna od najstarijih plinara u Evropi uopće. U mnogim, dapače i velikim gradovima kao primjerice u Beogradu, nema još plinare, premda bi i njihove domaćice živo željele da imaju u plinu onaj komfor u svojem stanu, svojim kuhinjama i kupaonama, kakvim se mnoge naše zagrebačke domaćice, kao i domaćice drugih modernih gradova služe u dnevnom životu.

Zato naše domaćice treba da u punoj mjeri iskoriste one blagodati koje im u našem gradu pruža plinara i plin, t. j. idealno gorivo u svakom pogledu neophodno potrebno u svakom bilo velikom ili malom kućanstvu.

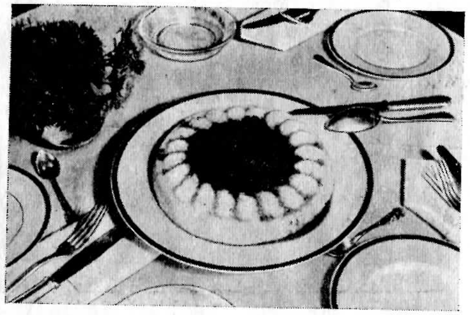
Blažica Tolweth-Neralić

Domaćica i njeni gosti

Svaka domaćica osjeća zadovoljstvo kad može prirediti svojim gostima par ugodnih časova. Osobito joj je veselje kad gostima može pokazati svoju kulinarsku umjetnost. No nije dovoljno prirediti samo dobra jela, nego treba i zabaviti društvo, gdje treba da dolazi do izražaja živahnost i duhovitost same domaćice. Lijepo prostrt stô i ukusno servirana jela doprinašaju mnogo ugodnom osjećanju.

Stoga ćemo ovdje opisati nekoliko zgoda kad domaćica nastupa kao ugostiteljica i opisati razna jela sa slikama, koja se obično tada priređuju.

Kod svakodnevnog stola domaćica mora nastojati, da stô ne bude mjesto žurbe i nervoze. Stô treba da je prostran i udoban, a razgovor veseo. Mnogo djeluje na duševno raspoloženje lijepo prostrt stô sa malo cvijeća, a jela ukusno složena. To barem ne stoji novaca!



PUDING OD RIŽE SA KOSANIM MESOM:

20 dkg riže, 6 dkg maslaca, 3 žutanjka, 2 dkg parmezana, 3 bjelanjka, mast i brašno za oblik, 1 dkg parmezana za posipati.

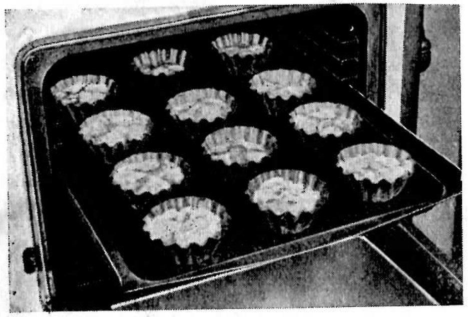
Očišćenu rižu mekano kuhamo u slanoj vodi. Međutim miješamo maslac, žutanjke i parmezan, dodamo ohlađenu kuhanu rižu i snijeg od 3 bjelanjka. Tu smjesu stavimo u namazani i posipani oblik pudinga i kuhamo u pari pô sata. Kada se istrese posipa se ribanim parmezanom, a u sredinu oblika stavimo kosano meso, vrganje i tako dalje.

ĐUVEĐE:

½ kg graška, ½ kg mrkve, ½ kg na ploške izrezanog krumpira, ½ kg sočne svinjetine, sô, ¼ litre vrhnja i jedno jaje.

U posudu slažemo redom mrkvu, grašak, krumpir (sve mokro od pranja) i mljevenu svinjetinu. Redove uvijek malo posolimo. Odozgo se polije kiselim vrhnjem u kojem je izmućen jedan žutanjak. — Kuha i u istoj zdjeli i servira na stô.

Popodnevni čaj je vrlo omiljela posjeta (koju zlobnici nazivaju »trač partijom«). K čaju moramo pripremiti sitnih kolačića, koji zaslađuju inače »gorki« trač.



TORTICE OD MAKRONA:

25 dkg brašna, 15 dkg maslaca, 7½ dkg šećera, 1 žutanjak, nešto ruma i korice od po limuna.

Iz brašna i svih pridodataka umijesimo tijesto, koje mora stajati 1 sat. Poslije tijesto razvaljamo, izrežemo sa oblicima tortica i u oblike utisnemo. Na to masleno tijesto stavimo malo marmelade, a na marmeladu sa žlicom smjesu makrona. Za ukras mogu se popreko staviti tanke pruge maslenog tijesta i namazati žutanjkom. Oblici se postave na tepsiju i peku svjetlo žuto.

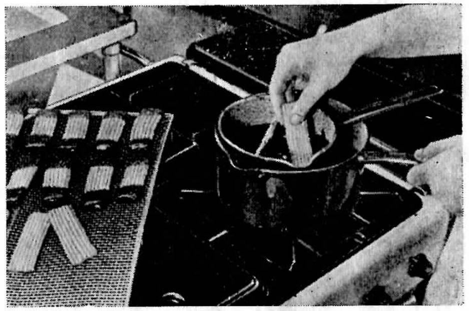
Makronska smjesa: 3 bjelanjka, 25 dkg šećera. 25 dkg ribanih badema, 1½ žlica ribane žemlje. Bjelanjak se čvrsto stuče, ostalo se žlicom polako primješa. — Vrijeme pečenja: 30—35 minuta.

PLOŠKE OD RUMA:

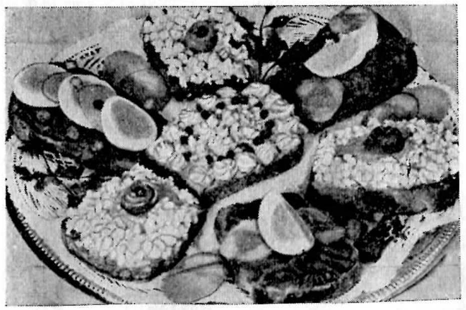
2 žutanjka, 12½ dkg šećera, 12½ dkg maslaca, 25 dkg brašna, 1 paket vanili šećera, 2 žlice ruma.

Od svih dodataka umijesimo tijesto, koje mora dobro počinuti. Na jednu namazanu tepsiju štrcaju se tada 8 cm dugačke ploške i peku svjetlo žuto. Poslije pečenja umačemo krajeve plošaka u čokoladu, koja je u vrućoj vodi rastopljena.

Vrijeme pečenja: 20 minuta.



Gosti domaćina. Domaćin voli također pozvati svoje prijatelje, jer je ugodno biti s njima u vlastita četiri zida. Tu se naravno »nikada ne trača«! Gospoda ne vole slatkiše, njima se priredi nešto slano i pikantno, da se poslije može dobro zaliti.



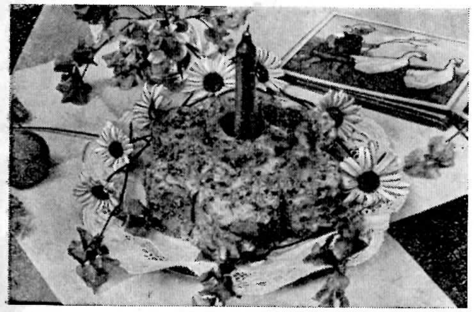
UKUSNA PIKANTNA PLATA:

Prema ovoj slici mogu se lijepo složiti sendvići, napravljeni od čim više dobrih stvari, tim će bolje gospodi prijati.

SLANI BADEMI:

25 dkg badema, stolno ulje i sô. Bademi se ogule i finim stolnim uljem preliju, da budu pokriti, tako stoje nekoliko sati. Poslije se stave na tepsiju, naglo se prže u pećnici, sole i vrući serviraju.

Rođendan djeteta mora se veselo proslaviti. Treba mnogo cvijeća, igračaka i slatkih kolača.



KOLAČ OD ANANASA:

35 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 20 dkg šećera, 4 jaja, ¾ paketa Oetkerovog praška, osminu litre mlijeka i 6 dkg kandiranog ananasa.

PRELIV OD ŠEĆERA:

30 dkg šećera u prahu miješamo sa 4—5 žlica kipuće vode, dok postane gusto.

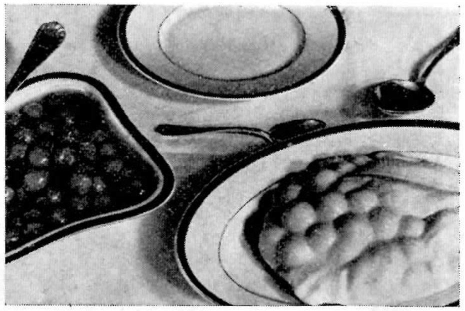
UKRAS: Sitno kosani bademi prže se malo na tepsiji u plinskoj pećnici. Miješamo pjenasto maslac, šećer i žutanjke, tada dodamo sa praškom izmiješano brašno, mlijeko i na sitne kockice izrezani ananas. Na kraju dođe snijeg i sve punimo u namazani i posipani oblik u kojemu kolač pečemo. Kada je kolač pečen prelijemo ga prelivom od šećera i posipamo prženim bademima. — Vrijeme pečenja: 1 sat.

FLAMERI OD KRUPICE:

1 litra mlijeka, 2 žlice šećera, 5 dkg oguljenih badema, korica od limune, 12 dkg krupice, 2 table čokolade i šećer za posipanje.

U mlijeko stavimo šećer, oguljene i dugo izrezane bademe, fino kosanu koricu od limuna, pa kada mlijeko zakipi, ukuhamo 12 dkg krupice.

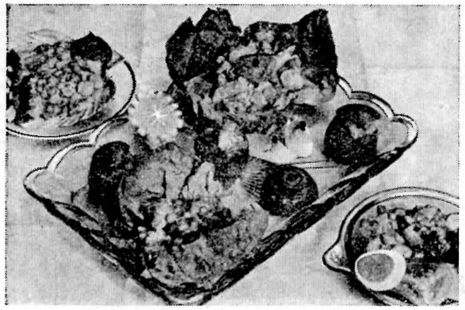
Međutim se oblik, kakav želimo da flameri imade, polije vodom, posipa šećerom, pa u njega stavimo polovicu zgusnute smjese, a u drugu polovicu brzo izmiješamo ribanu čokoladu i stavimo u oblik na prvi dio mase. Ostavimo sve da dobro ohladi, istresemo iz oblika i serviramo sa malinovim sokom ili kompotom od trešanja.



Intimna večera. Kada domaćica očekuje samo nekoliko gostiju na večeru, baš u tom najužem krugu voli pokazati neke naročite specijalitete.

SALATA OD POVRĆA S UMAKOM OD KISELOG VRHNJA. **Umaka od kiselog vrhnja:** 1 šalicu svježeg kiselog vrhnja, 3 žličice brašna, 1 tučeno jaje, 1 šalica octa, 3 žličice maslaca, 1 žličica senfa, šećer, sô, papar.

U rastopljeni maslac stavimo ocat, sol, papar, šećer i senf i sve zakuhamo. Brašno se miješa glatko u vrhnje, dodamo jaje i ulijevamo u vruću octenu smjesu. Tu smjesu miješamo u pari dok postane gusta umaka i polijemo ju po različitom kuhanom povrću (grašak, šparga, cvjetača, grah, mrkva i tako dalje).

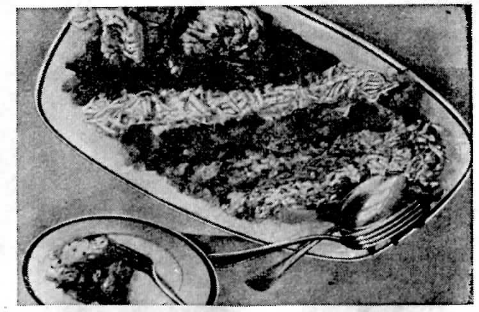


NADJEVENI KELJ:

Osrednju glavicu kelja sa lijepim listovima kuhamo u slanoj vodi, dok postane skroz mekana. Izvadi se iz vode, ocijedi, pa se listovi oprezno odvajaju jedan od drugoga. Ovako »rascvjetana« glavica puni se slijedećim nadjevom:

½ kg izrezane teletine pirja se na masti i luku. Kada je mekana iskoše se nožem na daksi, stavi se u jednu posudu, izmiješa se sa malo soli, papra i malo kosane suhe slanine. Puniti se počne iz sredine keljeve glavice, u svaki list stavi se žlica nadjeva i pritisne na donji list. Tako se puni dok ne napunimo cijelu glavicu. Glavicu stavimo u vatrostalnu zdjelu, pobacamo ploške suhe slanine odozgo, prelijemo sa vrhnjem i stavimo u pećnicu. Peče se u nepredgrijanoj pećnici 5 minuta na jakom plamenu i 10 minuta na smanjenom. Ukrasimo prema ukusu.

Za ljetne svečanosti najbolje je prirediti hladna jela, koja osvježuju. To su hladni bufeti, gdje se svatko sam posluži, a na piće se također ne smije zaboraviti.



SIROVA PLATA:

Za te plate naribamo ili fino narežemo sirovo povrće (kao mrkva, cikla, cvjetača, rotkvica itd.) začinimo kao salatu ili prelijemo majonezom ili kojom drugom pikantnom umakom. Serviramo na tanjure čim ukusnije, kao što prikazuje ova slika.

Za porodične svečanosti priređuje se uvijek nešto naročitoga. Tada domaćica otvori sve registre svoje kulinarske umjetnosti.

ROSTBEEF SA SENFOM:

¾ kg rostbeefa, 5 dkg masti, 5 dkg slanine, 1 dl vina, sol, papar, senf, 2 dkg brašna, 1 dl vrhnja.

Rostbeef ostavimo u cijelom komadu, odstranimo kosti i žile i nabodemo na rezance rezanom slaninom. Solimo i paprimo, stavimo na vruću mast i pokriveno pirjamo uz polagano dolijevanje vode i vina, dok ne bude mekano.

Kada je malo prepečen namaže se senfom, a kada je posve mekan, doda se na mast malo brašna, dolije vodom i vrhnjem. Prokipljenu umaku polijemo po mesu, koje smo izrezali na tanke popečke.

Koliko struje troše radioaparati?

Ako se radioaparat upotrebljava dnevno 5 sati, t. j. pola sata u jutro, pola sata o podne, jedan sat poslije podne i 3 sata na veče, tada je potrošak struje slijedeći:

1 kilovat, t. j. 1000 vata stoje na sat Dinara 4.70*). Radioaparati osrednje troše 60 vata na sat, ili kroz 5 sati 300 vata. To čini kroz 30 dana 300 × 30 = 9000 vata ili 9 kilovata. Račun za elektriku potrošenu od radioaparata biti će mjesečno Din 45.—

Radioaparati sa 5 i više cijevi troše osrednje 80 vata na sat. Kod 5-satnog slušanja potrošak je mesečno Din 56.—

Najmoderniji radioaparati (na pr. Hornyphon »Ultra-Prinz«) građeni su tako, da se upotrebom manjeg broja cijevi postigne uštednja struje, premda jačina ostane ista kao kod većih aparata drugog sistema. Do sada uspjelo je smanjiti potrošak struje na 44 vata, što kod 5-satnog slušanja čini mjesečno Din 31.— ili 20 para na sat.

Prema tome slušanje radia danas više nije luksuz.

Napominjemo još, da radioaparat jednako troši struju bez obzira na to, da li se njime svira jače ili tiše. Čim je ukopčan, on imade svoj određeni potrošak.

Ing. M. R.

---

*) Cijena struje u Zagrebu.

Ing. H—ć

Plin i njegova upotreba u kućanstvu

Plin je postao danas skoro u svima gradovima gdje postoje plinare neophodnom potrebom svakodnevnog života. Plinom se služe svi slojevi građanstva, te skoro svi priznaju velike prednosti koje im pruža plin kao gorivo, a to su čistoća, brzina i jeftinoća.

Što se tiče čistoće, svaka kućanica, koja je jednom upotrebljavala plin u svom domu, priznavati će ovu veliku prednost, jer kod plinskog kuhanja nema ni ugljena, ni pepela, ni čađe ni dima, a dosljedno tome niti onih neugodnosti i nečistoća, koje sobom donose drvari ili ugljenari, smetljari ili dimnjačari, koji kad dolaze u svom zvanju, nisu nikad rado viđeni gosti u kući naše domaćice.

Druga prednost — brzina — jednako je opće poznata osebina plina kao goriva, jer svaka domaćica zna, da uz plin ne mora zorom poraniti, da priredi zajutrak, niti čitavo dopodne proboraviti u kuhinji, da na vrijeme dogotovi ručak. Plinsko kuhanje je brzo, kako to diktira duh vremena, u kojem svaki posao, pa bio to i posao domaćice u njenom domu, treba da se odvija po satu, vodeći računa o raspoloživom vremenu i o današnjem tempu života.

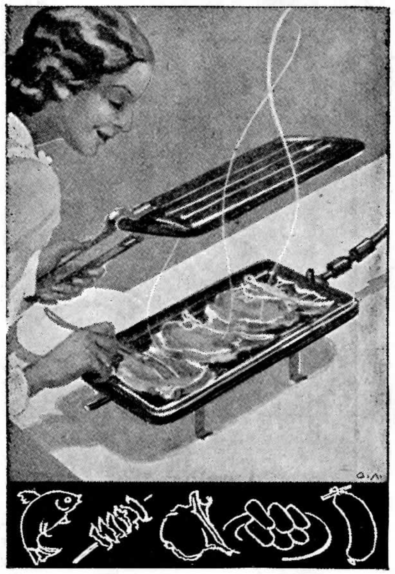
Glede treće prednosti, jeftinoće ili bolje ekonomičnosti, nisu svi potrošači plina jednakog mišljenja. Ima mnogo potrošača, koji cijeneći novcem nenaplative prednosti: udobnost, brzinu i čistoću plina, priznaju plinu i u pogledu ekonomičnosti prednost pred drugim gorivom, t. j. da je plin u cijeni jeftiniji ili bar jednako skup kao i drugo gorivo.

Ovi potrošači došli su do te spoznaje ne iz osobite naklonosti prema plinu, nego na osnovu opažanja i tačnoga računa, uzimajući u obzir sve one momente, koje plin daleko izdiže nad ostalim gorivima. Ne smije se naime zaboraviti, da obični štednjak za ugljen ili drva treba mnogo prije naložiti dok nam ne pruži toplinu potrebnu za kuhanje jela. Isto tako ne iskorišćuje se niti toplina kod ohlađivanja štednjaka, kad je štednjak još uvijek topao, premda nam toplina niti nije više potrebna, a katkada niti poželjna. Sve su to okolnosti koje omogućuju plinu, da je u upotrebi jeftiniji i ekonomičniji od drugog goriva, o čemu je uvjerena velika većina potrošača.

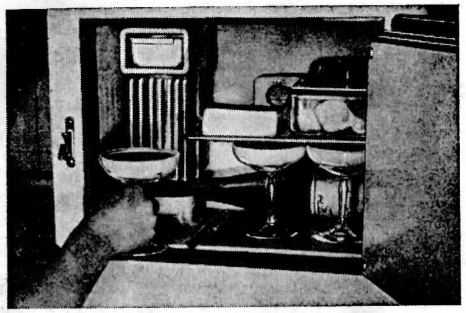
Mnogi od potrošača zapravo niti ne znaju u što se sve može plin upotrijebiti, te koje im koristi plin u njihovom domu može da pruži.

Bezuvjetno najvažnije mogućnosti upotrebe plina nalaze se u kuhinji, u kojoj skoro svaka domaćica u brizi za svakdanji kruh provodi veliki dio svoga života. Mnoge imaju u svojoj kuhinji tek samo plinsko kuhalo, ni ne znajući, da im ta mala neznatna i neugledna naprava u mnogim danima može posve nadoknaditi štednjak za ugljen i drva, te sve one teškoće i muke što kuhanje na takovom štednjaku donosi. Na plinskom kuhalu može se bez mnogo truda i u kratko vrijeme prigotoviti svaki jednostavniji ručak od dva do tri obroka, kuhanjem i prženjem bilo variva, tjestenine ili mesa. Sretnije su doduše i u boljem položaju one domaćice, koje u kuhinji imaju plinski štednjak, jer u štednjaku mogu se prirediti sva jela, mogu se peći mesne pečenke ili kolači, a da se štednjak za drvo ili ugljen uopće ne mora naložiti. Međutim, i bez plinskog štednjaka može domaćica to isto da postigne, ako uz kuhalo ima i plinsku pećnicu, jer se u toj napravi mogu pečenjem priređivati sva jela jednako kao i na običnom ili plinskom štednjaku.

Kao korisne dopune plinskog uređaja savremene kuhinje valja nadalje istaći neke male i jeftine naprave, koje ne bi smjele da manjkaju u nijednom kućanstvu. To je u prvome redu plinski roštilj (gradela) za pripremu naših narodnih jela, ražnjića, ćevapčića, prženih jetara, bubrega ili srca, te konačno za pripremu riba pečenjem na gradelama na primorski način. Korisna je i praktična naprava za pečenje kestenja, krumpira ili jabuka, koja se samo stavi nad žarnjak kuhala i koja nam za nekoliko časaka bez mnogo troška i truda omogućuje priredbu tih vrlo ukusnih i omiljelih jela. Slično se upotrebljava i naprava za prženje kruha i priredbu dvopeka za bolesnike, te razne druge spravice specijalno udešene za plinske naprave.



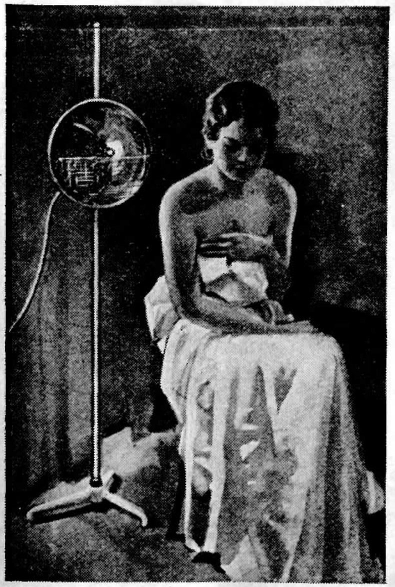
Velik je problem domaćici u kuhinji i priprema tople vode, koje nikad nema odviše. Voda je potrebna i za pripremu jela, a još više za pranje suđa i razne druge svrhe u kućanstvu. I u tom pogledu plin na puno zadovoljstvo domaćice riješava problem. Može se doduše voda prigrijati i na plinskom žarnjaku na kuhalu ili štednjaku, ali takova priprema odviše je skupa i nije ekonomična. Za pripremu tople vode služe, u koliko to pitanje nije riješeno za sve prostorije centralnom opskrbom, male samostalne naprave koje se montiraju obično iznad izljevne školjke vodovoda i pomoću kojih u isti čas kad otvorimo pipac možemo odmah dobiti dovoljne količine na 40 do 60°C ili dapače i do 90° zagrijane vode. Ovi mali aparatići ne troše mnogo plina, te su radi toga u pogonu vrlo jeftini, a za domaćicu su nenadoknadivi, jer joj pružaju udobnost i prakičnost koju na nijedan drugi način ne bi mogla da postigne.



Sa kuhanjem u uskoj je vezi i hladionik, koji nam ljeti omogućuje da jela i sirove jestvine držimo po više dana svježe i nepokvarene. I u tome pogledu može plin domaćici da posluži jer se, makar to zvuči paradoksno, izgaranjem t. j. toplinom postizava ohlađivanje hladionika na nisku temperaturu od 0°C ili niže ispod smrzišta vode. Moderni plinski hladionici u pogledu potroška plina danas su nenadmašivi, jer osrednji plinski hladionik dnevno troši tek oko 1 m^3 plina, što je u pravilu jeftinije nego li odgovarajuća količina umjetnog leda. Plinski hladionici dosegli su u kratkom vremenu već takav stupanj savršenosti, da se primjerice u Engleskoj proizvode jedino još hladionici sa plinskim pogonom, jer im je tamo priznata njihova praktičnost i ekonomičnost.

Pored kuhinje u modernom je stanu jedna od najpotrebnijih nusprostorija kupaonica, koja se jednako kao i kuhinja danas ne bi smjela više izgrađivati bez plinskih naprava. U današnje doba, kada se ne samo kulturi duha nego i kulturi tijela posvećuje puna pažnja, kada se gimnastici, sportu, higijeni i kozmetici i u životu pojedinaca, kao i u životu naroda, države i škole priznaje položaj nauke, treba da se i kupaonici kao prostoriji koja u našem domu najviše služi njezi tijela, dade ono mjesto koje joj po njezinoj važnosti za zdravlje i život čovjeka pripada. Kupaonica treba da je čista, svjetla, zračna te dovoljno velika i tako udešena da nam u svako doba po danu ili noći neovisno od posluge stavi na raspoloženje neograničene količine tople vode. Usprkos nastojanja, da se na razne načine riješi ovaj primarni zahtjev za uređenje savremene kupaone, praksa je danas pokazala, da jedino plin u svakom pogledu može zadovoljiti naše zahtjeve, jer su današnje plinske naprave t. j. plinske kupaonske peći ili plinski automati tako savršene konstrukcije, da nam doista uz neznatni novac u svako doba, uz skoro apsolutnu sigurnost pogona jednim jedinim zaokretom na pipcu kupaonske peći za čas proteče topla voda u praktički neograničenim količinama.

I mali stanovi ne bi smjeli biti bez toga neophodno potrebnoga komfora, t. j. plinske naprave za priredbu tople vode, pa radi toga postoje i manji i jeftiniji plinski aparati za pripremu tople vode, koji se mogu smjestiti bilo u kuhinji ili na kojem drugom mjestu stana, te mogu služiti za tušne ili potpune kupelji, svuda tamo, gdje nema posebne prostorije za kupaonicu.



U kupaonicu spadaju i druge plinske naprave za kulturu tijela, tako primjerice mnogim damama neophodno potrebite plinske vlasuljarske škare za ondulaciju, nadalje klinička lampa za grijanje prostorija, odnosno još važnije za obasijavnje tijela plinskim toplinskim t. j. infracrvenim zrakama kao izvrsno i potpuno neškodljivo sredstvo za njegu kože i tijela pri raznim prehladama, upalama, reumatičnim i neuralgičnim oboljenjima, bolestima kože i tkiva te unutarnjih organa. Sve su to plinske naprave koje kao uslov savremene higijene ne bi smjele da manjkaju u nijednoj kupaonici moderno uređenog stana.

Mnogo više poznata je upotreba plina za glačanje rublja. Kolike li je muke, nečistoće, dima i glavobolje domaćica nekad imala dok je glačala rublje gladilima na drveni ugljen. Ponajprije, valjalo je duže vremena mahati, da se raspiri žeravica, a kad je ugljen počeo konačno da tinja, bilo je gladilo ili prevruće ili prehladno. K tome još valja pridodati i onaj neugodan zadah takvog gladila, u kojem je drveni ugljen izgarao plavkastim plamenom i stvarao vrlo otrovan plin, koji je redovno bio uzrokom glavobolje, a često i težih oboljenja pod simptomima otrovanja ugljičnim oksidom. Danas je sa plinskim gladilima posao glačanja za domačicu zabava, gladila su za čas ugrijana, uvijek na stalnu temperaturu, ni prevruća ni prehladna, nema ni glavobolje uslijed hladnog gladila a ni pregorenog rublja. Pored svega toga glačanje plinom je još i jeftinije od glačanja drvenim ugljenom, a razumije se pogotovo od glačnja drugim vrstima gladila.

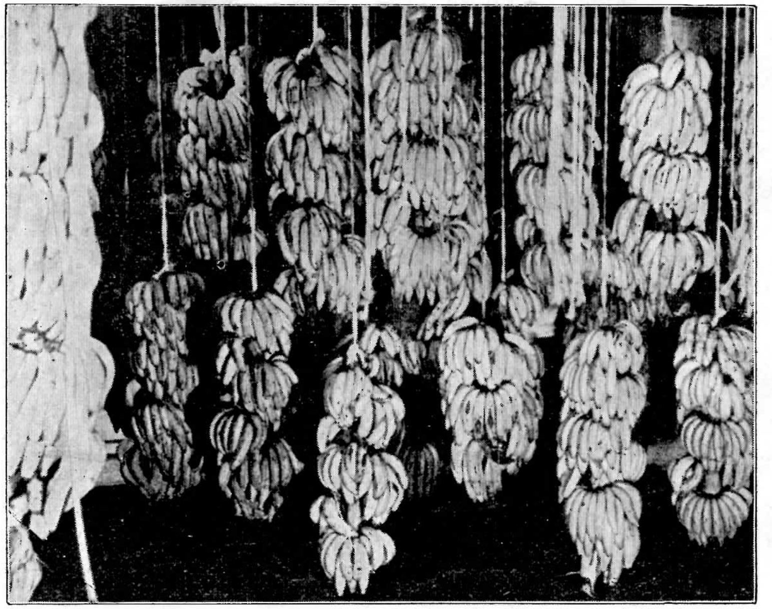
Sve su to prednosti koje su danas plinu osigurale položaj neophodno potrebnog komfora u svakom savremenom kućanstvu, jer plin služi domaćici i olakšava joj u njezinom teškom zvanju njen svakodnevni posao. Radi toga nema domaćice, koja je jednom upoznala te dobre osebine plina, da bi se plina odrekla, jer je njoj plin postao potrebom smatrajući da je stan bez plina doista samo stan sa nepotpunim komforom.

F. L—r.

Banane dozrijevaju u Zagrebu

Djeco, kada zagrizete u toliko slatku i hranivu bananu, malo tko od vas znade gdje su urodile, a gdje su dozrele.

Banana imade najviše u Srednjoj Americi, na Kanarskim otocima, u Zapadnoj Indiji i Africi. Za otpremu režu se potpuno tvrdi i zeleni plodovi u velikim grozdovima, koji su teški 30—35 kg, oprezno se umataju i lađom dopreme k nama u Evropu, a iz luka dalje željeznicom u centralna skladišta. Banana je voće koje se lako kvari, stoga je potrebno, da se otprema u hladnim prostorijama odnosno komorama, u kojima je temperatura 12.5°C, jer kod te temperature ne može banana sazrijevati, a niti može ova temperatura škoditi njenoj »ljepoti«, pa tako još potpuno zelena prispije u Zagreb.



Sada dolaze tek u pravi »tropski kraj« u kojemu dozrijevaju, požute i dobivaju slatki okus. Taj »tropski kraj« su komore velike oko 30 m^2, a visoke 2½ metra, dobro izolirane, u kojima se grije zrak plinom.

Naprava za grijanje plinom sastoji se u glavnom od t. zv. žarnjaka i termostata. Žarnjak je u spoju sa termostatom ugrađenim u plinski vod, koji točno i automatski udešava poželjnu temperaturu u komori. Kod temperature od 17—21°C dozrijevaju postepeno banane za pet do sedam dana, tako da nitko ne bi posumnjao da nisu dozrele na tropskom suncu.

Mihail Zoščenko

Psihološki događaj

Vrlo zanimljiv psihološki događaj desio se ove nedjelje.

Jedan naš znanac — bravar Vasilj Antonović K. (ne ćemo mu reći prezime) naumio da se rastavi od svoje supruge.

On je proživio sa njom nekako tri ili četiri godine i, znači, odlučio, što treba da bude. Eto on je, vidite li, počeo da se dosađuje u njenom društvu. No, uopće ohladio prema njoj. Obnevolio ju.

I eto, znači, uzima on svog prijatelja Feđu T. i ide sa njim poslije rada u pivanu, da popije par pivâ, ide da se sa njim posavjetuje. On razgovara s Feđom o tekućim pitanjima — kako da učini: da odmah kaže supruzi, eto, rastajem se, ili da ju pripravi, da ju ne bi udarila kap. Ili može biti da jednostavno ode u ZAGS*) i da tamo dobije uvjerenje, da ne bi imao raznih malograđanskih scena, ženskih krikova i tako dalje i tomu slično.

Prijatelj kaže:

— Ipak je najbolje od svega doći kući i odmah otvoreno kazati joj, pa ma što se dogodilo. A što da oklijevaš i samo sâm sebe uznemiruješ. Idi odmah i izloži. Samo — kaže — naravno, stvarčica je malo nelagodna. Nekoje supruge u taj moment najviše divljaju, i đavo zna, na što se ne odluče. Druge padaju u nesvijest. Treće, najotpornije, polivaju te kiselinom. Nego znaš — kaže — ja ti baš ne zaviđam. Ali treba ići. A ja ću s tobom poći. Počekat ću te pred vratima. U slučaju čega, ako ti ustreba moja pomoć, ti ćeš me pozvati.

I eto idu oni obojica u stan.

Prilaze oni k svojem, to jest bravarovom stanu, penju se stubama.

Penju se oni stubama i odjednom susreću suprugu, baš tu nesretnu bravarovu suprugu — Anu Nikolajevnu, Anju.

Penju se oni stubama, a ona silazi. Ona brzo silazi u svojim žutim papučicama. Vrlo je, baš, uredna, počešljana, zdrava i ljepuškasta.

Bravar se, naravno, zaustavio i začuđeno ju gleda. A ona se pomalo rumeni i, izgleda, hoće da ide dalje.

Bravar pita:

— Ti — kaže — kuda?

---

*) ured za registraciju brakova (vjenčanje)

— Ja — kaže — tamo. Uopće, po svom poslu.

— Po kakovom poslu? Kakovog ti imaš posla?

— A ja — kaže — nemam namjere da ti odgovaram.

Tada oni počinju da burno razgovaraju, i ona mu kaže:

— Eto — kaže — što, Vasilije Antonoviću. Davno sam ti htjela reći: ti si mi dodijao svojim karakterom i ja mislim da se rastanem od tebe.

Bravar tek što se nije onesvijestio.

— To jest, kako da se rastaneš?

— A tako — kaže. — Ti si dosađuješ u mom društvu i mene — kaže — vi baš ne zanimate. Ja sam se dugo uzdržavala da o tom govorim, no sada sam posve zadovoljna što sam rekla. Ja se rastajem od tebe.

Bravar ju hvata za ruke. Kliče:

— Ah, eto. Ti, sigurno, imaš ljubavnika. Ti si me vezala svojom ljubavlju. Anja — kaže — Anjička.

Njegov prijatelj Feđa namiguje mu: eto, budalo, sam si se htio rastati, a sad natrag ručicu vučeš.

A bravar zaklinje:

— Anjička, promisli malčice. Ne rastavljaj se!

I sam ju grli, i šeširić joj skida, i svaki trenutak za ručicu hvata.

A Feđa T. stoji skamenjen i očima svojim ne vjeruje.

Poslije Feđa odmahnu rukom i otišao.

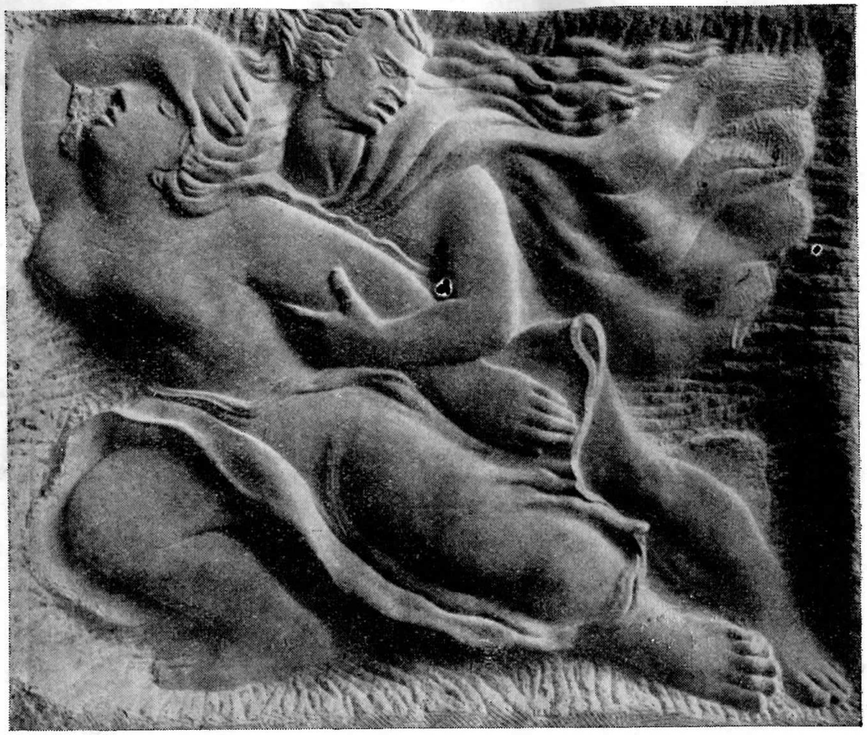
Kako se je svršilo objašnjenje na stubama — nije poznato. Poznato je samo to, da se bravar nije rastao sa ženom i, čini se, ni ne namjerava da se rastaje. Naprotiv, poslije rada bravar bježi ravno kući, ne zalazeći u pivanu.

Kako da se shvati taj slučaj? Gdje je tu zarez? Zašto se je bravar odjednom promijenio? Nema li tu niskih čuvstava? Nema li malograđanskog skretanja? Nema li osjećaja posjednika?

Autor, izmučen svojim literarnim radom, ne može odmah da se snađe u tom zamršenom psihološkom čvoru. Neka se čitatelji sami snađu. Ne valja sve prožvakati i u usta turiti. Eto, pomučite se sami!

Sa ruskoga preveo M. J.

HORNYPHON RADIOAPARATI ZA 1937.
UZ NAJPOVOLJNIJE UVJETE KOD
Ing. I. IVANKO, ZAGREB, VARŠAVSKA 6 - Tel. 63-97



OTMICA ANTUN AUGUSTINČIĆ

Dragutin Tadijanović

Dugo u noć, u zimsku bijelu noć*)

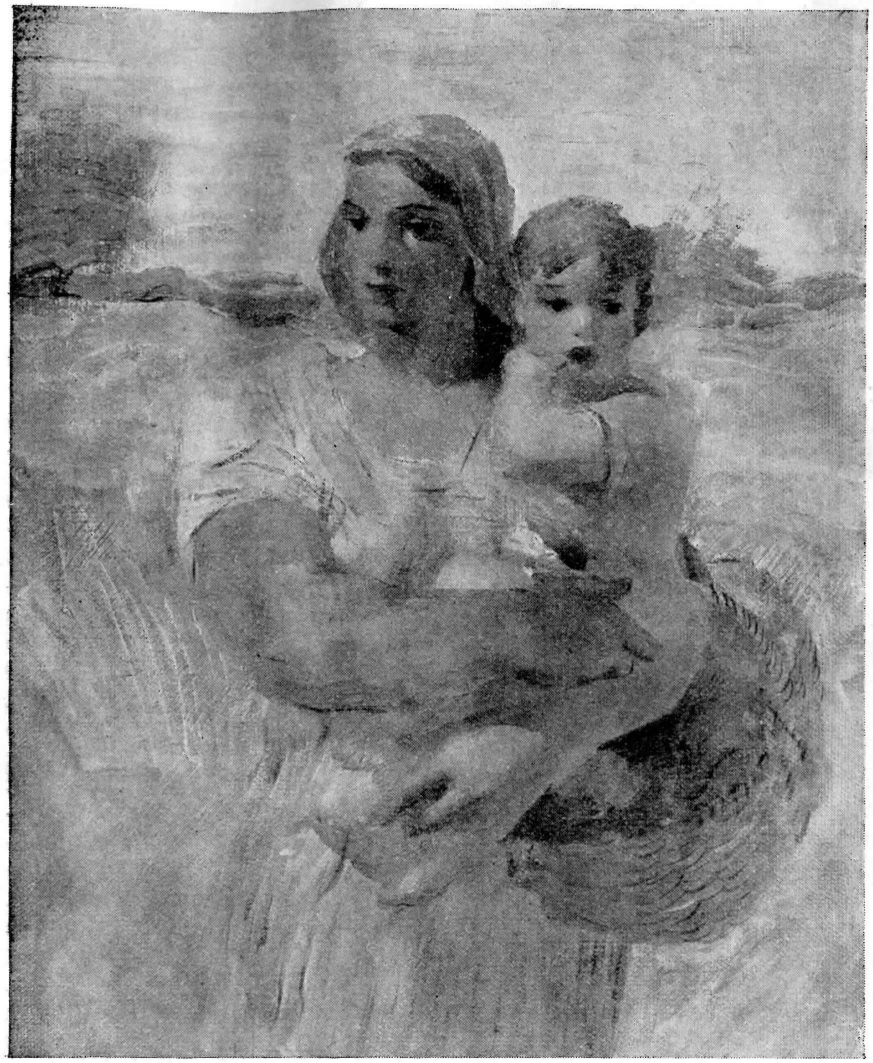
Dugo u noć, u zimsku gluhu noć
Moja mati bijelo platno tka.

Njen pognut lik i prosjede njene kose
Odavna se već zališe suzama.

Trak lampe s prozora pružen je čitavim dvorištem
Po snijegu što vani pada
U tišini bez kraja, tišini bez kraja:
Anđeli s neba, nježnim rukama,
Spuštaju mrzle zvijezdice na zemlju
Pazeć da nebi zlato moje probudili.

---

*) Iz knjige „Pepeo srca", Zagreb 1936.



MAJKA S DJETETOM OMER MUJADŽIĆ

Dugo u noć, u zimsku pustu noć
Moja mati bijelo platno tka.

O majko žalosna! kaži, šta to sja
U tvojim očima

Dugo u noć, u zimsku bijelu noć?

Arh. Branko Bon

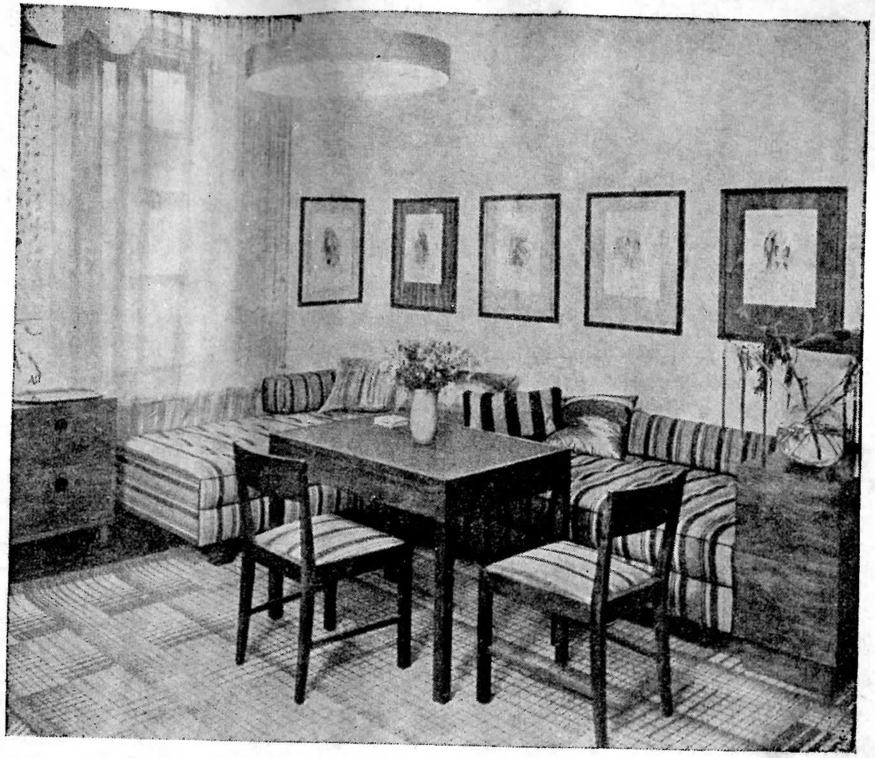
Naš stan

Od vajkada se čovjek borio, nastojao i radio, da svoj život učini što ljepšim i lagodnijim. Kako preko polovice svoga života provodi u svom najužem krugu — svom domu — razumljivo je, da su sva njegova nastojanja upravljena u prvom redu da uredi svoj dom, u kojem poslije napornog rada nalazi odmora, ublažuje dnevne brige zadovoljstvom, koje mu pružaju njegovi ukućani. Dom špiljskog čovjeka, stanovi barbara, iskopine davnih rimskih gradova pokazuju nam, da je u svim vremenima i najprimitivniji čovjek nastojao, da mu bude što udobnije, ne zaboravljajući pri tome, da mu stan i njegov uređaj, pokućstvo i prostorije, moraju služiti i za druge zadatke, a ne samo da su na oko lijepe.

Ne moramo ići ni tako daleko unatrag da vidimo, kako su se ljudi mnogo trudili, da urede svoj dom. A ipak, kad bolje pogledamo vidimo tolike nedostake. Pođimo u sobu naše majke. U jednom kutu stoji teški masivni i golemi krevet, sav izrezuckan i izrezbaren, te zaprema gotovo pola sobe. Uz to još jedan stô, ormar, nekoliko stolaca i čovjek se gotovo ne može ni okrenuti. Sve je nekako teško, tamno i bez svijetla. A sad zamislimo, koliko je potrebno brige i posla, mara i spretnosti, da se pobriše samo prašina, a da ne govorimo o tome, koliko puta mora domaćica obići krevet, dok ga namjesti.

A danas? Svakako su i prilike u kojima živimo utjecale na čovjeka, da izvuče što više koristi i udobnosti iz svog namještaja, jer danas ne može svatko imati posebnu sobu kao spavaonicu, te sobu za rad i boravak preko dana. Čovjek je upućen na mnogo manji stambeni prostor i postao je stoga praktičniji. Izmislio je kauč, koji je danju lijepi komad u jednom salonu, a noću isto tako udoban krevet. Osim toga čovjek traži više prostora, svijetla i svježine. Stavimo u sobu još jedan oniži stolić, dva udobna naslonjača, pa imamo krasne komade, koji su u isti čas i udobni. Čovjek se zavali u naslonjač i čudi se, kakove su sve stolce mogli kupovati naši stari. Mjesto starinskih i dosadnih ormara naručili smo kombinirani ormar u kojem ima mjesta za odijela, malo dalje odio za staklene i ukrasne predmete, te dvije police za knjige. Imamo sve. Bogato, lijepo, praktično, udobno; danju salon, a noću spavaću sobu. Sve je jednostavno u plohama, mnogo prostora i mjesta, nismo zatrpani nepotrebnim predmetima.

Usporedite ove dvije sobe, pa ćete se sigurno odlučiti na onu sa kaučem.



Primjer zamjene dva kreveta sa kaučima

Danas viđamo po raznim trgovinama pokućstva mnogo tvorničkih proizvoda među kojima imade često vrlo lijepih i dobrih komada, jer svaka veća tvornica imade arhitekta za unutarnje uređaje, koji izrađuje nacrte i po kojima se onda proizvodi pokućstvo. Ali svaki čovjek imade svoj ukus i svoje posebne potrebe, te mu tvornički komadi rijetko kada ispunjavaju želju. Nedostaje po koja ladica, pretinac ili ne odgovara veličina i već nema potpunog zadovoljstva. Zato je najbolje da se obratimo na arhitekta za unutarnje uređaje, koji će u nacrtima zadovoljiti našu želju do u tančine, i tako nam učiniti dom prijatnim i po našem ukusu.

Ne kažu naši stari uzalud: »Svagdje je lijepo, ali kod kuće je najljepše«. Zato gledajte, da vam bude u istinu lijepo, a to ćete postići s malo razumijevanja i ukusa.

Recepti naših domaćica...

Sredila Blažica Tolveth-Neralić

Recepte, koje donašamo zahvaljujemo zagrebačkoj plinari, koja nam ih je ustupila kao specijalitete zagrebačkih domaćica. Zagrebačka plinara drži svakog tjedna tečaj za kuhanje na plinu, te je zamolila zagrebačke domaćice, posjetiteljice tečaja, da joj ustupe svoje najbolje recepte za priredbu i konzerviranje raznih jela, koji su njihovi specijaliteti i koji nijesu tako poznati.

Ovi recepti nijesu prema tome izvađeni iz raznih stranih »Kochbucha« i časopisa, koji nemaju veze sa našim životom i ne odgovaraju našem ukusu. Oni su rezultat iskustava naših domaćica, naše sredine, koje se njima služe i ponose, dakle su iskušani, a u tome je njihova najveća vrijednost. Njihovim objavljivanjem vršimo posredničku ulogu u korist naših domaćica, te tako kulinarsko blago pojedinih domaćica stavljamo na raspoloženje svima.

Juhe

JUHA OD SVINJSKOG BUBREGA
(gđa Ema Repina)

Pirjati na masti 2 glavice kosanog luka sa bubregom izrezanim na ploške. Kada se luk dobro propirja, stavi se malo slatke i malo ljute crvene paprike, pobrašni se, dolije vodom i pusti pô sata kuhati. Dodati komadić lorberovog lista, malo korice od limuna i na posljetku zakiseliti sirčetom prema ukusu.

POTROŠAK PLINA*) m³/0.14 = Din 0.31
POTROŠAK VREMENA: 43 minuta

JUHA OD SIROVOG ČEŠNJAKA
(gđa N. N.)

Sitno isjeckati malu glavicu češnjaka i staviti u zdjelu u kojoj će se juha servirati. Pridodati 1 žlicu ulja, nešto papra, soli i dobro miješati. Izmiješano prelije se kipućom vodom i doda 1 mjerica kiselog vrhnja. Servira se sa prženom žemljom.

POTROŠAK PLINA: m³/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 12 minuta

ŽLIČNJACI OD KRUPICE ZA MESNE JUHE (gđa Š. B.)

Uzeti 2 jaja, malo vode, soli i toliko krupice, da se napravi mekano tijesto. U vrućoj masti peku se žličnjaci s obje strane. Pečeni stave se u hladnu vodu 1—2 sata da se napiju, poslije se ukuhaju u juhu i kuhaju pô sata.

POTROŠAK PLINA: m³/0.18 = Din 0.40
POTROŠAK VREMENA: 15 minuta

KOCKICE OD BJELANJKA KAO PRIDODATAK JUHI (gđa F. Banić)

2 preostala bjelanjka miješati na lako sa malo soli, bijelog papra i zelenog peršina. Paziti treba da se previše ne miješa, jer se ne smije zapjeniti. Ta smjesa puni se u malu namazanu posudicu i s njom zajedno stavi u poluvruću vodu. Pokrito se ostavi dok zakipi i dok se bjelanjak potpuno zgruša. Kada je bjelanjak zgrušan, istrese se iz posude, reže u male kockice, koje služe kao pridodatak govedskoj juhi.

POTROŠAK PLINA: m³/0.05 = Din 0.11
POTROŠAK VREMENA: 17 minuta

JUHA OD PARMEZANA
(gđa B. T . . . h)

3 žemlje izrezati na tanke ploške ili štapiće, izmiješati sa kosanim zelenim peršinom i dobro pržiti u 6 dkg maslaca. Kada su žemlje već prhke, doda im se 2 žlice ribanog parmezana. Sve dobro izmiješano prelije se sa 1 l. čiste govedske juhe, te pusti prekuhati i odmah servirati. Servira se u tanjurima i to tako, da se u tanjur istrese cijelo jaje, da se žutanjak ne povrijedi i gore polako nalije gotova juha.

POTROŠAK PLINA: m³/0.25 = Din 0.56
POTROŠAK VREMENA: 30 minuta

JUHA OD PASIRANOG ZELENJA
(gđa Ljuba Neralić)

2 salate za kuhanje i dobru šaku špinata očistiti, oprati, ocijediti i kuhati u 1½ l. slane vode, dok ne postane mekano. Kada je zelenje mekano ocijedi se, polije hladnom vodom, ocijedi se i fino iskoše ili pasira. Tada se napravi svjetli zafrig od 4 dkg masti i 3 dkg brašna, doda kao orah mali komadić maslaca, fino kosanog luka, zelenog peršina i malo izgnječenog češnjaka. Dolijemo vodom u kojoj se je kuhalo zelenje, solimo i paprimo i sve stavimo prekipjeti, a na kraju dodamo pasirano zelenje i još jedamput zakuhamo. Juha se servira sa pridodatkòm po volji.

POTROŠAK PLINA: m³/0.28 = Din 0.63
POTROŠAK VREMENA: 28 minuta

Predjela

PIJANI ZEC (gđa P. B.....i)

Zeca očistiti od kožice i izvaditi mu srce i pluća. Tada se napravi nadjev i to: ½ kg telećih ili svinjećih jetara kosati sa jetrima i plućima od zeca. Iskosana jetra propržiti na masti i srednjoj glavici kosanog luka, dodati prema ukusu crvene paprike i bibera. Poslije dodati još po volji riže i sve zajedno pirjati. Ovim nadjevom nadjene se zec i sašije mu se trbuh.

Tako nadjevenog stavimo smotanog u veliki lonac. U lonac stavimo čim raznovrsnijeg zelenja, cijelog papra, klinčića i sve prelijemo s 1½ litre crnog dalmatinskog vina. Ako vino zeca ne pokriva, dolijemo toliko vode da se zec pokrije. Lonac zavežemo pergamen papirom, a preko toga još mokrom krpom i stavimo kuhati u nepredgrijanu pećnicu, veliki plamen okrenuti vodoravno. Na velikom plamenu zakipiti, što traje od prilike 10—15 minuta, a onda plamen smanjiti. Kuha se ukupno 2 sata.

Kada je zec kuhan odstranimo sve kosti, meso izmiješamo nadjevom, prelijemo procijeđenim sokom i vruće serviramo.

POTROŠAK PLINA: m³/0.70 = Din 1.57
POTROŠAK VREMENA: 3.20 minuta

PUNJENE TIKVICE
(gđa Ivka Šarić)

Uzeti 2 kg (13—14 komada) jednako velikih svježih tikvica, ostrugati nožem tanku ljusku, žlicom izvaditi sjemenke i izdubsti meso, da ostane tanka ljuska. Tako priređene slože se u oveću posudu koja mora biti dobro premazana maslinovim uljem.

Nadjev: Na stroj za meso izmljeti 5 dkg suhih pećuraka (gljiva), koje ste prije namočili u hladnu vodu, da nabubre i omekšaju. Pećurkama dodati ono meso što smo iz tikvica izvadili i sve skupa staviti pirjati u posudu u kojoj smo na maslinovom ulju prepržili 3 glave fino kosanog luka. Dodati još 5—6 dkg mrvica od kruha, koje smo također u ulju prepržili, 2 cijela jaja, malo bibera, paprike, soli i sitno kosanog zelenog peršina. Tim nadjevom napuniti tikvice, poslagati u posudu i preliti maslinovim uljem u kojem ima malo slatke crvene paprike. Ovako dogotovljene tikvice stave se peći u nepredgrijanu pećnicu na jakom plamenu 15 min., poslije plamen smanjiti. Kada su na ¾ pečene, preliti sa ¼ kg gustog svježeg vrhnja, te ostaviti da sve zajedno još malo prokuha. Najzgodnije je u istoj zdjeli servirati ili povaditi na posebnu zdjelu i politi istim sokom. Servira se sa pečenim krumpirom i zelenom salatom.

POTROŠAK PLINA: m³/0.35 = Din 0.78
POTROŠAK VREMENA: 55 minuta

PUNJENI LUK
(gđa Zlata Barjaktarević)

Uzeti veće glavice luka, očistiti od ljuske i malo odrezati kod korijena i staviti u vrelu vodu u koju se pridoda malo soli, te kuhati 10 minuta. Čitave glave izvaditi na tanjur dok se ne ohlade.

---

*) Cijena plina u Zagrebu.

Nadjev: Za 3 glave luka uzeti 30 dkg teletine ili svinjetine, dobru žlicu riže koju malo prokuhamo. Na masti, ulju ili maslu pržimo malo fino kosanog luka, stavimo malo crvene paprike, malo papra i soli, te izmiješamo kosano meso i tim nadjevom nadjenut ćemo zdjelice luka. Kada se luk ohladi oprezno se razdvoje zdjelice (ako se koja podere ne smeta, jer možemo staviti 2 poderane zajedno). Donji dio zatvori se ostatkom od sredine odnosno zdjelicama, koje se ne mogu puniti. Kada je luk napunjen stavi se u šerpenju malo masti, ulja ili masla. Na rastopljeno poslažu se lukovice i polako pirjaju. Odozgo se pomalo zalijeva kipućom vodom (da se riža dobro skuha). Kada je već skoro gotovo doda se 1—2 žlice pasirane rajčice i kiselog vrhnja.

POTROŠAK PLINA: m³/0.47 = Din 1.05
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

PAŠTETA OD KOKOŠI
(gđa Olga Baugut-Hörer)

Meso od kuhane kokoši 2—3 puta promljeti kroz stroj za meso i primiješati slijedeće: 1 žemlju u mlijeku namočenu, 1 sirovo jaje, 3—4 kosane sardelice, ili po ukusu sardellenpaste, 2—3 u sitne kockice rezana kisela krastavca, 2—3 žlice francuskog senfa, nešto papra, soli, po ukusu vrhnja i soka od limuna. Sve se dobro izmiješa i stavi u oblik (dugoljasti ili okrugli) koji se prije namaže uljem ili mašću. Taj oblik stavimo u oveću posudu u kojoj je do polovice oblika kipuća voda. Pašteta se pokrije i kuha u pari pô sata, dok se načini gore tanka korica. Kada je gotovo istresemo na zdjelu, polijemo majonezom i ukusno okitimo. Majonez se može i posebno servirati.

POTROŠAK PLINA: m³/0.42 = Din 0.94
POTROŠAK VREMENA: 2 sata

SAVIJAČA OD ŠPINATA (gđa B.)

Napravi se tijesto od 5 jaja, 2 žlice dan prije kuhanog i pasiranog špinata, soli i 2 slabe žlice brašna. Predgrijemo pećnicu 5 minuta i pečemo prst debelo na lakom plamenu 15 minuta. Za to vrijeme napravimo mekanu kajganu i u nju izmiješamo 15 dkg kosane šunke i kiselog vrhnja, tako da masa bude lijepo gusta i da se dade dobro mazati. Pečeno tijesto istresemo, namažemo tim nadjevom i savijemo. Stavimo još na čas u pećnicu, posipamo ribanim parmezanom (ne mora biti) i prelijemo sa 5 dkg kipućeg maslaca.

POTROŠAK PLINA: m³/0.31 = Din 0.69
POTROŠAK VREMENA: 25 minuta

MAJONEZA OD TRI JAJA
(gđa Lina Varlandy)

3 žutanjka, 1 fino isjeckani luk, za 2 din kaprla, za pô din vlasca, malo soli, so kod limuna i 1 velika žlica senfa. To sve se dobro promiješa, a zatim se po ukusu dodaje malo po malo ulja (od prilike ¼ l.).

ĐUVEĐE (Originalni bugarski recept) gđa Hilda Engelsrath

Narežemo dvije glave crvenog luka, 4 krumpira, 2 korijena peršina, 2 mrkve, 2 zelene paprike, 2 rajčice, 1 kelj, 1 cvjetaču, 4 patliđana, 4 mala krastavca, 2 korabe, šalica riže i k tome ¼ kg masti ili ulja, ako se ne uzme meso.

Crveni luk pirjamo na masti, dodamo zelenje, ½ kg narezanog mesa raznih vrsta, lišće od celera ili zelenog peršina. U tu smjesu dodamo soli, evenualno paprike, papra i majorana. Ako je rijetko možemo usuti mrvice od žemlje. To sve pirjamo, a kada je mekano dodamo kiselog vrhnja i posipamo parmezanom.

POTROŠAK PLINA: m³/0.20 = Din 0.45
POTROŠAK PLINA: 1 sat

PAŠTETA OD GUŠČIH JETARA
(gđa Gizela Engelsrath)

Uzeti polovicu sirovih jetara i pasirati. Druga sirova polovica razreže se na kriške, obiberi i namaže gorušicom. Pasiranoj masi doda se bibera, gorušice, limunovog soka i cijelo sirovo jaje. Kalup za paštetu namaže se dobro guščom masti i slaže u njega jedan red krišaka, jedan red hašea naizmjence. Kuhati u pari 1 sat. Kada je kuhano ohladi se, istrese iz kalupa, okiti prema ukusu i servira.

POTROŠAK PLINA: m³/0.32 = Din 0.72
POTROŠAK VREMENA: 1.30 sati

Domaćice! Kupujte
„KULPIN"-rajčicu!

LIPTAUER (gđa N. N.)

¼ kg kravljeg sira, 2 tvrdo kuhana žutanjka, 3 slane sardelice, 6 dkg maslaca, 1 dkg luka, 1 žličica ulja, 2 žlice senfa i malo slatke crvene paprike.

Sir, žutanjci, očišćene sardelice, kosani luk i maslac se izmiješa, pasira se sa uljem, senfom i paprikom, uobliči i garnira po volji.

PLOŠKE K ČAJU (gđa M. Ciraky)

20 dkg maslaca, 3 velike žlice mlijeka i 5 žutanjaka dobro miješamo, dodamo snijeg od 5 bjelanjaka te 12 dkg brašna. Peće se u dugoljastom uskom obliku u pećnici na smanjenom plamenu 15 minuta i na povećanom još 10 minuta. Pećnicu 5 minuta predgrijati.

Hladno izrežemo na 3 plohe i svaku namažemo sardellen maslacem. Jedan dio posipamo kosanom šunkom, stavimo na njega drugi dio, koji namažemo kosanim sardinama, a treći najgornji dio namažemo ribanim parmezanom. Režemo prst debele ploške i serviramo k čaju.

POTROŠAK PLINA: m³/0.28 = Din 0.63
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

PRŽENI KELJ
(gđa Slava Metzinger)

Malu glavicu kelja razrežemo u 4 dijela (kocen izrežemo), dobro operemo u hladnoj vodi i cijedimo, te poslije obrišemo krpom. Solimo i paprimo i umačemo u brašno jaje i mrvice. Pržiti svjetlo žuto u ulju ili masti. Serviramo sa umakom od rajčica.

POTROŠAK PLINA: m³/0.12 = Din 0.27
POTROŠAK VREMENA: 16 minuta

MARINIRANE RIBE
(gđa Štefa Lederer)

Ribe se očiste, osole i ostave malo stajati. Ulje se uvrući (može se uzeti polovica običnog, a polovica dalmatinskog), ribe se umoče u brašno i isprže. Kada su ribe pržene izvade se u zdjelu, a u ulje dođe rezani luk, malo češnjaka i to se ostavi uvenuti. U ulje doliti još vinskog octa i preliti ribe. Na svaki red riba stavi se uvenuli luk, lorber, ružmarin, cijeli biber, gorušica, kapar i ploškice limuna.

POTROŠAK PLINA: m³/0.07 = Din 0.16
POTROŠAK VREMENA: 40 minuta

Mesa

JETRENA PEČENKA
(gđa A. Maltus)

15 dkg masne svinjetine samljeti sa 30 dkg telećih, svinjećih ili govеđih jetara i jednom namočenom dobro izgnječenom žemljom. Na orah velikom komadiću maslaca isprži se mala glavica sitno kosanog luka i kosanog zelenog peršina, doda se soli, papra, mala glavica izgnječenog češnjaka, 2 kosane sardelice, mljeveno meso, 2 jaja i toliko mrvica da se dade uobličiti sočna mekana polukugla. Ohlađenu smjesu u obliku polukugle stavimo u mašću namazanu posudu, polijemo sa malo vrele masti i pečemo u pećnici dok bude smeđe boje i dok se na ubod viljuškom pokaže kapljica čistog soka. Pećnicu treba predgrijati 8 minuta i peći 15 minuta na jakom plamenu, a poslije plamen smanjiti i dalje peći ukupno 45 minuta.

POTROŠAK PLINA: m³/0.21 = Din 0.46
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

PIRJANI GOLUBOVI SA RIŽOM
(gđa M. T.)

2 mlada goluba očistimo, nasolimo iznutra i izvana te stavimo u šerpenju na malo masti pirjati. Poslije dodamo 3—4 žlice vode i mekano pirjamo. Kada je meso mekano dodamo 20 dkg riže, malo se propрži na masti i dolije se 3 osmine litre vode. Pokrito se pirja dok riža bude mekana. Kada je sve gotovo, izrežu se golubovi, pune se naizmjence sa rižom u jedan oblik, a za serviranje istrese se sve na tanjur.

POTROŠAK PLINA: m³/0.16 = Din 0.27
POTROŠAK VREMENA: 1.25 sati

PIKANTNI SVINJSKI KOTLETI
(gđa N. P.)

U vrućoj masti isprže se naglo mršavi kotleti, koji se prije tuku i sole. Prepečeni stave se na stranu, a u istoj masti se prži 1 glavica kosanog luka, dodamo 1 žlicu senfa, kiseli krastavac na rezance izrezan i komadić maslaca. To sve se propprži i vodom dolije umaka, kotleti se stave unutra i sve zajedno se naglo prokuha.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.08 = Din 0.18
POTROŠAK VREMENA: 40 minuta

GRČKI BIFTEKI (gđa A. S.)

U vrućoj masti propprži se 12 dkg riže sa sitno kosanim lukom, malo soli, papra i 1 žlicom pasirane rajčice. Polije se sa ¼ litre vode i riža se mekano kuha. Kada je riža ohlađena izmiješa se sa 25 dkg samljevene svinjetine i govedine, kosanim zelenim peršinom, jajem i soli. Od te mase prave se prst debeli popečci, pobrašne se i peku u 4 dkg masti. Kada su pečeni izvade se, a u masti se zažute 2 dkg brašna, doda 4—6 žlica pasiranih rajčica, šećera po volji i vode. Popečci se stave unutra da 10 minuta sve zajedno prekipi.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.09 = Din 0.20
POTROŠAK VREMENA: 45 minuta

TELEĆI ODRESCI
(gđa Valerija Fabry)

Teleći odresci se lagano izlupaju, posole i namažu senfom. Suhu slaninu i kisele krastavce izrežemo na prst debele rezance, te u svaki odrezak umotamo jedan rezanac krastavca i slanine. Odrezak zamotamo i čačkalicom zakvačimo.

Odreske stavljamo na vruću mast i pirjamo te na koncu prelijemo vrhnjem. K tome serviramo pirjanu rižu ili okruglice od žemlje.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.18 = Din 0.19
POTROŠAK VREMENA: 50 minuta

MARINIRANA TUNINA
(gđa Marija Čubranić)

Izrežemo 1 glavicu luka, češnjaka, zelenog peršina, te dodamo papra, soli i ribanog kruha. Pô kg tunine i pô kg rajčica izrežemo na 1 cm debele komade, te sve slažemo u lonac ovim redom: jedan red tunine, jedan red rajčica, jedan red gornje smjese itd. Sve to polijemo sa 1/8 litre maslinovog ulja, lonac pokrijemo i pustimo 2 sata kipjeti. Marinirana tunina može stajati 8 dana.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.18 = Din 0.40
POTROŠAK VREMENA: 2.27 sati

PRŽOLICE NA ŠVEDSKI NAČIN
(gđa Zajc Jelena)

Na masti isprži se rezanog luka, zelenog peršina, limunove korice i fino kosane marinirane sardelice, te dodamo malo timijana i lorbera. Kada je to prepirjano stavimo pržolice umočene u brašno, pa kada su pečene izvade se na tanjur. Umaka se dolije sa malo juhe ili vode, dobro se prekipi i pasira, poslije se stave unutra pržolice i malo vrhnja. Servira se sa okruglicama od krumpira ili žemlje.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.13 = Din 0.30
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

SAVIJAČA OD MESA (gđa O. M.)

Naručimo kod mesara veliki odrezak od svinjske plećke, zatim veliki odrezak govedine i kupimo 1 par debrecinskih kobasica. Odresci se istuku, te na teleći odrezak stavimo goveđi, a na goveđi debrecinke i sve smotamo u savijaču. Dobro zavežemo jakim koncem i stavimo pržiti na izrezanu suhu slaninu i rezani luk. Kada je skoro mekano stavimo u pećnicu, da se lijepo zažuti. U sok dodamo malo vrhnja, savijaču izrežemo na ploške i serviramo pirjanom rižom i salatom.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.25 = Din 0.56
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

NADJEVENE SARDELE
(gđa Marija Drinković)

Nadjev: Pikantni ribani sir, češnjak, peršin, sol, papar i malo ribanog kruha. Izvadimo kost iz sredine i ribu raspolovimo po duljini. Nadjenemo ju ovim nadjevom i savijemo svaku polovicu po duljini od repa prema glavi kao sardele. Ovako savijene ribe složimo jednu do druge u tepsiju, polijemo uljem i crvenim lukom na ploške rezanim, te pečemo u pećnici na sasma jakom plamenu 20 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 45 minuta

BRODETO OD BAKALARA
(gđa Ivka Jagić)

Bakalar se moči 2—3 dana, tada se rasiječe na komade i stavi na ulje, gdje se je već pirjalo dosta crvenog luka — jedan red bakalara, jedan red na ploške rezanog krumpira; svaki se red malo posoli, popapri, stavi sitno kosanog bijelog luka i zelenog peršina, zalije sokom od rajčica i kuha na malom plamenu najmanje 1 sat.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 1.30 sati

SRNEĆI BUT (gđa C. V.)

Iz srnećeg buta izvadimo kosti, meso posolimo i gusto nabodemo slaninom. Na dno posude u kojoj će se peći stavimo u kolute rezano zelenje: 1 mrkva, 1 peršin, mali crveni luk, nekoliko zrna borovice, nekoliko zrna papra i malo tymijana. Na to položimo meso, polijemo sa 3—4 dl. vina i pečemo pokrito u pećnici 1½—2 sata.

Umaka: Na komadu maslaca požutimo 4 kocke šećera, dodamo nešto brašna i onu od pečenog mesa procijeđenu umaku, te 2 dl. vrhnja i malo octa, stavi se meso u umaku i ostavi prokuhati.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.70 = Din 1.57
POTROŠAK VREMENA: 2 sata

MLADI ZEC OBIČNO PEČEN
(gđa C. V.)

Mladi se zec polije vrućom masti, stavi u pećnicu i odmah nalije malo vode. Kod pečenja pazimo da ima uvijek malo vode, da ne ostane na samoj masti, jer od toga postane tvrd i žilav. Kada je gotov, cca 1½ do 1¾ sata, pusti se da vode nestane i polijemo ga sa vrhnjem u kojem je izmućena 1 žlica brašna i malo vode. Zatim se još malo prepeče.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.65 = Din 1.45
POTROŠAK VREMENA: 2 sata

Variva

VARIVO OD PEĆURAKA
(gđa B. L.)

Napravimo zafrig od 4 dkg masti i 3 dkg brašna. Kada je zafrig svjetlo žut ispržimo na njemu kosanog luka i zelenog peršina, dolijemo 2 žlice vinskog octa, solimo i paprimo, te dodamo malo kimljena i jednu glavicu izgnječenog češnjaka. Primiješamo 30 dkg pećuraka izrezanih na ploške, pokrijemo i ostavimo dobro pirjati. Kad su pećurke mekano pirjane, dolijemo točno pô litre vode i ostavimo sve dobro prokuhati 15 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.20 = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 30 minuta

PIKANTNO VARIVO OD MAHUNA
(gđa I. F.)

¾ kg mahuna očistimo od konaca, izrežemo u kose četvorine i kuhamo u 1 litri vode. Kuhane mahune ocijedimo, ali vodu zadržimo za nadolijati. Napravi se zafrig od 5 dkg masti i 3 dkg brašna, te kada je žut dodamo kosanog luka, zelenog peršina i 1 glavicu izgnječenog češnjaka. Zafrigu dodamo po prilici polovicu vode u kojoj su se mahune kuhale, 1 žlicu senfa, isto toliko pasirane rajčice i sve zajedno ostavimo kuhati. U kipuće dodamo kuhane mahune i sve zajedno prokuhamo.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.25 = Din 0.56
POTROŠAK VREMENA: 36 minuta

DOBRO VARIVO OD ŠPINATA
(gđa L. C,)

Na 3 dkg ulja preprži se mala glavica fino kosanog luka i dodamo ¾ kg čisto opranog i očišćenog špinata, koji sirov premeljemo kroz stroj za meso. Kada je sve dobro propprženo, solimo i paprimo, dodamo 1 glavicu izgnječenog češnjaka, brašnimo i dolijemo vodom da bude kašasto. Na kraju dodamo 3 žlice pasirane rajčice i sve skupa još kratko vrijeme prokuhamo.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 15 minuta

MIJEŠANO VARIVO (gđa M. B.)

Bijelu malu glavicu cvjetače kuhamo u slanoj vodi, i kad je kuhana prelijemo je sa mrvicama proprženim na maslacu. Očistimo i operemo 15 dkg kelja i kuhamo u slanoj vodi dok postane mekano, ocijedi se i propirja u malo maslaca sa malo soli i papra. 15 dkg na rezance izrezane mrkve kuha se mekano u slanoj vodi, ocijedi i također propirja na komadiću maslaca sa malo šećera, soli i zelenog peršina. 6 komada rajčica izreže se na po prsta debelo, očisti od koštica, soli, papri i prepeče u šerpenji kojoj je dno pokrito vrelim uljem. 3 komada očišćene u kocke izrezane korabice priredi se isto kao mrkva. 15 dkg očišćenih gljiva izreže se na listiće i dobro pirja u komadiću vrelog maslaca, sa malo soli, papra i zelenog peršina. 3 komada oguljenog krumpira izrezanog u dugačke komade prži se u masti dok dobije svjetlo žutu boju, tada se ocijedi i posoli.

Sve ovo zelenje ukusno se servira i nosi na stô.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.38$ = Din 0.85
POTROŠAK VREMENA: 40 minuta

VARIVO OD RAJČICA (gđa Š. C.)

U 2 žlice vrućeg ulja dodati fino kosanog luka, zelenog peršina, 10 dkg sitno rastrganih cvjetića od cvjetače, mrkve na kocke izrezane i isto toliko kelja na rezance izrezanog. Sve se pirja u vlastitom soku dok bude mekano. Solimo i paprimo, dodamo 3 žlice čiste pasirane rajčice, te dolijemo sa ¼ litre vode i malo ribanog graham kruha, da se varivo nakon kratkog kuhanja zgusne.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.17$ = Din 0.38
POTROŠAK VREMENA: 35 minuta

CRVENO ZELJE NA MAĐARSKI NAČIN (gđa Š. I.)

Sitno izrežemo glavicu crvenog zelja, dobro operemo u situ i ocijedimo. U jednoj šerpenji ugrijemo 3 dkg svinjske masti, ili pržimo 5 dkg u sitne kockice izrezane suhe slanine, te na vruću mast dodamo 1 punu žlicu šećera, srednje veliku glavicu na tanko izrezanog luka i pržimo svjetlo žuto uz dodatak 1 žlice octa. Tada dodamo ocijeđeno zelje, soli prema potrebi, 2 oguljene jabuke izrezane na tanke ploške, 1 žlicu crvene paprike, sok od 1 limuna i ¼ litre bijelog vina, te sve naglo pirjamo. Prije nego je zelenje pirjano, dodamo kao orah komadić maslaca sa punom žlicom brašna, dobro promiješamo, po potrebi dodamo još malo octa i sa malo vode rastanjimo, pirjamo dok bude gusto.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.19$ = Din 0.42
POTROŠAK VREMENA: 45 minuta

Kolači

PITA OD ČOKOLADE (gđa N. N.)

16 dkg maslaca, 21 dkg brašna, malo soli, 1 žutanjak i 4 velike žlice vode zamijesimo u tijesto, te razdijelimo u dva jednaka dijela.

Nadjev: 5 žutanjaka miješamo sa 20 dkg šećera i malo vanilije. Dodamo 3 štange čokolade koju rastopimo u malo vode i na koncu snijeg od 6 bjelanjaka. Oba tijesta razvaljamo u oblik tepsije, stavimo prvo tijesto u mokru tepsiju, zatim nadjev, a onda drugim tijestom poklopimo. Peče se 20 minuta na malom i 10 minuta na povećanom plamenu, a pećnicu predgrijemo 5 minuta. Režemo u četvorine i posipamo šećerom.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.25$ = Din 0.56
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

NADUVAK OD MEDA (gđa N. N.)

½ kg čistog meda, ½ kg crnog brašna, 1 žlicu masti ili maslaca. Med i mast (maslac) se zakipi i time pofurimo brašno te ostavimo ohladiti. Miješamo 25 dkg šećera sa 6 žutanjaka, dodamo jednu kavsku žličicu sode-bikarbone, malo mljevene kave, cimeta i jednu žlicu mrvica od žemlje. Stučemo snijeg od 6 bjelanjaka, te sve zajedno polagano izmiješamo, dodamo još nemljevenih oraha i grožđica. U namazani kalup stavljamo smjesu i pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na malom plamenu 20 minuta i na povećanom još 15 minuta.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.36$ = Din 0.81
POTROŠAK VREMENA: 1.15 sati

KOLAČ OD TREŠANJA
(gđa P. B.)

21 dkg maslaca, 25 dkg šećera i 8 žutanjaka dobro miješamo i poslije dodamo 21 dkg mrvica namočenih rumom i mlijekom i od 8 bjelanjaka snijeg. To izlijemo u namazanu i posipanu tepsiju, a gore ukrasimo trešnjama.

Predgrijemo pećnicu 5 minuta i pečemo 30 minuta na sasma smanjenom plamenu i još 15 minuta na povećanom. Reže se po volji.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.42$ = Din 0.94
POTROŠAK VREMENA: 1.20 sati

ROŠČIĆI (Gluhak Milka)

Od 15 dkg maslaca, 40 dkg brašna, 3 dkg šećera, 1 dkg pjenice, malo limunove korice i 5 žlica mlijeka tuče se tijesto i ostavi dizati. Dignuto tijesto se razvalja, prave se mali roščići i pune pekmezom. Pećnicu predgrijati 5 minuta i peći na smanjenom plamenu 15 min. i na povećanom još 10 minuta. Vrući se posipaju šećerom.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.28$ = Din 0.65
POTROŠAK VREMENA: 1.25 sati

BIJELI BISQUIT (gđa Zora Rusan)

Od 5 bjelanjaka istuče se čvrsti snijeg u koji izmiješamo 9 dkg fino tučenog šećera, 7 dkg brašna i 5 dkg rastopljenog maslaca. U namazanoj i brašnom posutoj tepsiji pečemo. Pećnicu predgrijati i peći odmah na smanjenom plamenu 15 minuta i još 10 minuta na povećanom plamenu.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.25$ = Din 0.56
POTROŠAK VREMENA: 55 minuta

ŠTANGEL PITA
(gđa Božena Grobotek)

Od 28 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 2 žutanjka, 2 žlice šećera, 1 žlice vrhnja i malo soli zamijesimo tijesto, razdijelimo ga na dva jednaka dijela i ostavimo pô sata da počiva.

Nadjev: Miješati 6 žutanjaka sa 13 dkg šećera, dodati 13 dkg samljevenih mandula ili oraha, miris i sok od limuna, malo vanilije i čvrsti snijeg od bjelanjaka. Napravimo pitu i pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na velikom plamenu 10 minuta i na malom plamenu još 25 minuta. Kada je pečena posipamo šećerom i režemo četvorine.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.27$ = Din 0.61
POTROŠAK VREMENA: 1.25 sati

KARUSO PLOŠKE (gđa N. N.)

14 dkg maslaca i 14 dkg šećera miješamo dobro sa 4 žutanjka. Poslije dodamo 10 dkg mljevenih oraha, 10 dkg ribane čokolade, snijeg od 4 bjelanjka i 7 dkg brašna. Tepsiju namažemo i brašnom posipamo, smjesu izlijemo u tepsiju i stavimo u 5 min. predgrijanu pećnicu da se peče 20 min. na smanjenom plamenu i poslije na povećanom još 10 min.

Ocaklina: Gusto kuhamo 3 štangice čokolade, 3 žlice šećera i 3 žlice vode, te u toplo dodamo još 10—15 dkg maslaca. Ovom ocaklinom prelijemo tijesto u tepsiji, stavimo hladiti i ohlađeno režemo u četvorine.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.26$ = Din 0.60
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

PITA OD KRUMPIRA (gđa N. N.)

3 dkg kuhanog ribanog krumpira, 30 dkg brašna, 12 dkg maslaca ili masti, 10 dkg šećera, 1 žlica sodebikarbone. Od te mase umijesimo tijesto i razdijelimo u dva dijela.

Nadjev: Zdrobimo prilično kravljeg sira, dodamo 1 cijelo jaje, 1 dl kajmaka i soka i korice od limuna po volji. Time se nadjene pita i peče u 5 minuta predgrijanoj pećnici 10 minuta na jakom plamenu i na smanjenom još 15 minuta. Pečenu režemo u četvorine i dobro pošećerimo.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.20$ = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

KONGO PLOŠKE (gđa E.)

Od 9 bjelanjaka stučemo tvrdi snijeg i domiješamo 30 dkg samljevenih oraha i 9 žlica šećera. Od te mase ispečemo 8 listića u dugačkoj uskoj tepsiji, koja se svaki puta dobro namaže i posipa mrvicama.

Nadjev: 6 velikih žlica jake crne kave, 6 žlica vode, 1 žlica šećera i komadić vanilije kuha se tako dugo, dok se ne pokuha da ostane svega 4 žlice sirupa i stavi da se hladi.

Posebno u kotliću za snijeg miješa se 9 žutanjaka, 9 žlica šećera i dobro pomiješano stavi se u kipuću vodu te tuče na pari dok postane gusto. Kad se ohladi pomiješa se onaj sirup od kave i 15 dkg čajnog maslaca. Svaka ploška namaže se posebno ovim nadjevom, slažu se jedna na drugu i odozgo posipaju mljevenim lešnjacima. Kolač se stavi na hladno mjesto da se ohladi i učvrsti.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.20 = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 55 minuta

LONDONSKE PLOŠKICE
(gđa Zlata Barjaktarević)

12 dkg maslaca, 21 dkg brašna, 7 dkg šećera, 3 žutanjka. Maslac i brašno smrvimo, pridodamo žutanjke i šećer. Tijesto naglo izmijesimo i stavimo u tepsiju u kojoj se rukom ili čašom rastegne. Peče se u 5 min. predgrijanoj pećnici na jakom plamenu 5—8 minuta, onda se plamen smanji, dopeče do kraja i ohladi.

Nadjev: Stučemo čvrsto snijeg od 3 bjelanjka, dodamo 3 žlice šećera i pô litre lijepih šumskih jagoda. Tu smjesu namažemo na kolač i stavimo na jaki plamen samo toliko da zarumeni. (Na gornju toplinu od prilike 5 min.) Ako nema jagoda namažemo na kolač marmeladu, a u snijeg izmiješamo 6 dkg grubo kosanih lešnjaka. Ohlađeno izrežemo u dugoljaste ploškice.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.11 = Din 0.24
POTROŠAK VREMENA: 35 minuta

NEGER PLOŠKE (gđa F.)

15 dkg kristal šećera prži se tako dugo dok dobije smeđu boju kao kava. Kada je dovoljno pržen dodamo još 20 dkg kristalnog šećera i dolijemo sa 3/10 litre hladne vode. Sve ostavimo na vatri da prekipi i poslije ohladimo.

Ovoj sladornoj vodi dodamo 5 dkg masla, 2 cijela jaja, 30 dkg krušnog brašna, 1 malu žličicu soda-bikarbone, na vrhu noža tučenih klinčića i toliko cimeta. Dobro pomiješamo i dodamo još 5 dkg na komadiće rezanih oraha. Kada je sve jednolično izmiješano stavimo u tepsiju koju namažemo mašću i posipamo brašnom. Pećnicu predgrijemo 5 minuta i pečemo na malo smanjenom plamenu 20 minuta. Vrlo izdašno i jeftino.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.13 = Din 0.29
POTROŠAK VREMENA: 45 minuta

BISKUPSKI KRUH (gđa Jirasek)

5 žutanjaka i 25 dkg finog šećera miješamo pjenasto. Kada je izmiješano dodamo 12 dkg smokava, 12 dkg suhih šljiva, 12 dkg grožđica, 12 dkg oraha, 12 dkg datulja, sve fino kosano, 25 dkg brašna i na kraju snijeg od 5 bjelanjaka. Lagano se sve izmiješa i peče u 5 min. predgrijanoj pećnici na sasma smanjenom plamenu 20 min. i na povećanom još 10 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.15 = Din 0.34
POTROŠAK VREMENA: 1.5 sati

DOBRI SLOVENSKI FANJKI
(gđa Povše Mara)

Od 15 dkg brašna, 3 dkg sirovog masla, malo soli, 2 žutanjka i 4—5 žlica slatkog vrhnja umijesi se tijesto, koje mora biti meko i počivati ½ sata. Razvalja se tanko, reže u 4—5 prsta dugačke isto toliko široke četvorine, rezati svaku nekoliko puta po sredini i peći u vrućoj masti (ulju). Vruće posipati šećerom.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.08 = Din 0.18
POTROŠAK VREMENA: 1.5 sati

PUNŠ ROLADA (gđa Kamenecky)

9 žutanjaka, 9 žlica šećera dugo se miješa i poslije doda 8 žlica brašna i snijeg od 9 bjelanjaka. Polovica mase izlije se u dobro namazanu i posipanu tepsiju, a druga polovica razdijeli se u dva dijela. Jedan dio oboji se alkermesom, drugi kakaom ili zeleno, prema tome mogu biti tri boje. Obojanim tijestom prave se u tepsiji po tijestu pruge. Tako isprugano tijesto peče se u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na sasma jakom donjem plamenu 10 minuta. Za to vrijeme skuhamo ½ litre jakog ruskog čaja. Pečeno tijesto istrese se na ubrus, okrene, dobro poškropi čajem, namaže pekmezom i čvrsto savije. Po želji staviti ocaklinu.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.19 = Din 0.43
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

PLOČICE OD MANDULA (gđa G.)

21 dkg maslaca dobro se miješa. Doda mu se 7 žutanjaka, 21 dkg šećera, korica od limuna, 15 dkg brašna i od 7 bjelanjaka snijeg. Tijesto se izlije u namaznu posipanu tepsiju, u kojoj smije biti samo prst debelo i posipa se rezanim mandulama (ako nema mandula uzeti orahe). Peče se u 5 min. predgrijanoj pećnici na smanjenom plamenu 10 minuta, onda na povećanom plamenu još 10 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.13 = Din 0.31
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

SRNEĆI HRBAT (gđa Eta Kramer)

10 žutanjaka, 25 dkg šećera, 25 dkg samljevenih oraha ili badema, mrvice nakvašene limunovim sokom, 4—5 zrna samljevene kave, 3 rebra čokolade i snijeg od 10 bjelanjaka. Žutanjke i šećer dobro miješamo, dodamo ostale pridodatke i sve izlijemo u namazani i posipani oblik srnećeg hrpta. Peče se u 5 minuta predgrijanoj pećnici 20 minuta na smanejnom plamenu i 15 minuta na povećanom. Ocaklina se obično napravi od čokolade ili prema želji.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.27 = Din 0.58
POTROŠAK VREMENA: 1.15 sati

PRAVI SALZBURŠKI ŽLIČNJACI
(gđa Olga Hofer)

75 grama maslaca, 150 g šećera, 7 žutanjaka, snijeg od 7 bjelanjaka, 25 g brašna, 3/16 litre mlijeka i 20 g šećera za posipati. Maslac se sa šećerom i žutanjcima dobro miješa, zatim se doda snijeg i brašno. Ta smjesa se puni u tepsiju u kojoj se nalazi kipuće mlijeko i ovako stavlja u vruću pećnicu te peče dok postane svjetlo smeđa. (U 5 minuta predgrijanu pećnicu od prilike 15 minuta na smanjenom plamenu). Zatim se izvadi, žlicom se prave veliki žličnjaci, stavljaju se na zdjelu u kojoj će se servirati i posipaju šećerom.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 1.15 sati

MEDENJACI
(gđa Gizela Engelsrath)

Tučemo 4 cijela jaja sa 25 dkg fino tučenog šećera, dodamo k tome 25 dkg meda, 28 dkg brašna, 10 dkg fino narezanog citronata, 10 dkg arancina i sve dobro izmiješamo. Stavimo u namazan i posut kalup (od prilike 36 cm dugačak, 11 cm širok) i pečemo u 5 min. predgrijanoj pećnici, na malo smanjenom plamenu 30 minuta. Medenjaci su dobri tek nakon nekoliko dana i drže se dugo.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.33 = Din 0.73
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

KARAMEL PUDING (gđa N. N.)

3½ dkg maslaca uvrućimo i dodamo ¼ litre mlijeka u kojemu su glatko razmiješane 3 žlice brašna i sve skupa ukuhamo u gustu kašu. Dolijemo uz miješanje 7 dkg rastopljenog šećera, te sve zajedno ohladimo. Kada je masa hladna dodamo dve žlice vanili šećera, koricu od limuna i 4 žutanjka jedan po jedan, na koncu čvrsti snijeg od 4 bjelanjka. Kuha se u pari pô sata.

Karamel preliv: 10 dkg šećera rastalimo, pa kada dobije boju meda nadolijemo sa pô litre vrućeg mlijeka, sve se zakipi i pusti ohladiti. U hladno pridodamo 3—4 žutanjka, 1 žlica brašna, štapić vanilije i tučemo na pari dok postane dovoljno gusto. Puding se istrese na zdjelu i prelije prelivom.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.14 = Din 0.32
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

PUDING OD BANANA
(gđica Ljerka Metzinger)

3 bijele žemlje izrežemo na kockice i polijemo sa ¼ litre mlijeka. Kada su sasma mekane dodamo 8 dkg maslaca i sve kuhamo na malom plamenu dok se smjesa ne zgusne. U vruće umiješamo jedan po jedan 4 žutanjka, 6 dkg grožđica, 1 žličicu ruma i na koncu 2 komada oguljenih i na sine kockice izrezanih banana. Istučemo snijeg od 4 bjelanjka, izmiješamo sa 6 dkg šećera i dodamo 6 dkg oguljenih fino ribanih badema. Sve skupa dobro miješamo i punimo u oblik za puding, koji je namazan maslacem i posut

u prah isucanim šećerom. Oblik stavimo u veću posudu u kojoj je do polovice oblika hladna voda, posuda se pokrije i kuha u pari vrlo lagano ¾ sata.

PRELIV OD BANANA

2 oguljene banane dobro izgnječimo viljuškom, dodamo 6 dkg šećera, 1 žlicu ruma i sok od 1 limuna. Sve to miješamo na vatri dok zakipi, te malo po malo dodajemo bijelog vina ili vode, toliko da se preliv razrijedi do gustoće kakav mora biti.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.18 = Din 0.40
POTROŠAK VREMENA: 1.20 sati

POKLADNICE NA ULJU
(gđa T. Č.)

Pô kg brašna (polovica grifig polovica glat), 4 dkg šećera, 5 žutanjaka, 8 dkg ulja, 2 dkg pjenice, ¼ litre mlijeka, soli i limuna. Šećer i žutanjci dobro se tuku. Dodaje se malo po malo ulja uz neprestano miješanje, zatim u mlijeku razmućena pjenica, brašno, sô i korica od limuna. Sve zajedno se dobro tuče i ostavi da se tijesto digne. Dignuto tijesto istrese se na dasku, razvalja, prave se pokladnice i na daski pokrivene puste da nabujaju. U loncu od 2 litre uvrući se ¾ litre ulja i dignute pokladnice pečemo na ulju, najprije gornjom stranom prema dolje, poklopcem pokrivene 3 min., zatim okrenuti drugu stranu i bez poklopca do kraja ispeći. Pokladnice uvijek dobro uspiju.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 2 sata

Poslastice

KEKSI (gđa N. N.)

60 dkg brašna, 20 dkg maslaca, 25 dkg šećera, 2 cijela jaja, 1 žlica ruma, 1 paket Oetkerovog praška rastopljenog u jednoj žlici mlijeka. Umijesimo tijesto i razdijelimo na tri jednaka dijela. U jedan dio izmiješamo 2 ploške ribane čokolade, u drugi dio mirisa od vanilije, a u treći dio 3 šake mljevenih badema. Pravimo oblike po volji i pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici na malo smanjenom plamenu 15 min.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.43 = Din 0.96
POTROŠAK VREMENA:2 sata

FRANCUSKE JABUKE
(gđa Mary Arbeit-Hotko)

4 lijepe tvrde jabuke (mašanke ili citronke) ogule se, izvadimo im koštice (srednu) i stavimo cijele pirjati sa 5 dkg šećera i malo soka od limune. Kada su mekane ohlade se, izdubine napunimo geleom od jagoda ili ribiza i polijemo slijedećim prelivom.

Preliv: 2 žutanjka miješaju se sa 8 dkg šećera, doda se 1 dkg brašna i ¼ l mlijeka. Tučemo na pari dok zakipi i dalje miješamo dok se ohladi. Jabuke složimo u zdjelu za serviranje i prelijemo sasma hladnim prelivom.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.11 = Din 0.25
POTROŠAK VREMENA: 40 minuta

VANILI ROŠČIĆI BEZ JAJA
(gđa Ivka Šarić)

28 dkg brašna, 21 dkg maslaca, 10 dkg mljevenih badema, 7 dkg šećera. Sve zajedno dobro izmijesimo, napravimo male roščiće i pečemo u 5 min. predgrijanoj pećnici, i to 5 min. na sasma jakom plamenu, a poslije smanjiti plamen sasma i još 10 minuta ostaviti u pećnici. Vrući se roščići valjaju u vanili šećer.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.19 = Din 0.42
POTROŠAK VREMENA: 50 minuta

KREMA OD KAVE (gđa Z. Č.)

3 lista želatine rastopimo u 2—3 žlice mlake vode u posudi gdje ćemo kuhati kremu. Ohlade se i onda k tome dodamo 12 dkg šećera, 4 žutanjka, 2½ dl kave sa malo mlijeka i sve to kuhamo u pari, dok se malo zgusne. Kremu miješamo u hladnoj vodi dok se ohladi i dodajemo nešto više od ¼ litre tučenog slatkog vrhnja. Tada kremu uspemo u oblik namazan finim uljem i stavimo na led ili u jako hladnu vodu kroz 2 sata. Nakon toga se istrese i ukrasi tučenim slatkim vrhnjem.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.07 = Din 0.16
POTROŠAK VREMENA: 2.35 sati

UNIVERZAL TIJESTO (gđa V.)

42 dkg brašna, 23 dkg maslaca, 14 dkg šećera, 6 žutanjaka. Sve se dobro zamijesi i ostavi počivati pô sata.

Iz toga tijesta možemo praviti raznovrsne kolačiće i to:

a) Jednom dijelu tijesta dodamo izribane čokolade i napravimo male kuglice, koje odozgo utisnemo naprštakom i pečemo.

b) Drugi dio tijesta možemo razvaljati, izrezati okrugle oblike, namazati ih pekmezom i pokriti drugim oblikom od tijesta u kojem smo izrezali udubinu naprštakom.

c) U treći dio izmiješamo malo vanilije, napravimo vanili roščiće i pečemo, a poslije vruće uvaljamo u vanili šeećr.

d) Četvrtom dijelu dodamo samljevenih oraha, napravimo ploškice i prelijemo čokoladom ili ocaklinom od 1 bjelanjka koji dugo miješamo sa jednom žlicom šećera u prahu. Kada je dovoljno čvrsto polijemo po ploškicama i pečemo.

Vrlo praktično i jednostavno.

KARAMELI (gđa V.)

Šalicu i pô ukuhane kukuruzne vode (šaka kukuruza tuče se u mužaru), 2 šalice mlijeka, ¼ litre maslaca, 1 vanili esenc, 2 pločice čokolade i 2 šalice šećera, sve zajedno kuhamo i pridodamo još 1 šalicu mlijeka. Kada se već dobro zgusne, dodamo šalicu rezanih oraha, miješamo i dobro kuhamo dok bude gusto. Na tanjuriću isprobamo je li dovoljno gusto. Masu istresemo na mokru dasku i razvučemo mokrim valjkom i rukama. Režemo u male komadiće kao bonbone.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.24 = Din 0.55
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

LINZERI (gđa G.)

Uzmemo 25 dkg šećera, 25 dkg maslaca, 37½ dkg brašna, 5 sitno isjeckanih kuhanih žutanjaka, 1 cijelo jaje, 13 dkg samljevenih oraha i koricu od limuna. Umijesimo tijesto i razvaljamo 1½ cm debelo. Izbodemo okrugle oblike, u sredinu stavimo malo pekmeza ili razrezanih mandula, te slažemo u namazanu i posipanu tepsiju. Pećnicu predgrijemo kroz 5 min. i pečemo 5 minuta na jakom plamenu i na smanjenom još 10 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.19 = Din 0.44
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

POLJUPCI OD KOKOSOVOG ORAHA (gđa Adela Jirasek)

5 bjelanjaka, 25 dkg finog šećera i jedan paketić Oetkerovog vanili šećera tučemo na plamenu dok se jako zgusne. Skinemo sa vatre, još malo dalje tučemo i tada dodamo 25 dkg brašna od kokosovog oraha i pravimo male poljupce koje u pećnici sušimo. Upalimo sasma mali plamen da jedva gori i tako sušimo poljupce kojih 10—15 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.12 = Din 0.44
POTROŠAK VREMENA: 55 minuta

NON PLUS ULTRA
(gđa Josipa Pavlinek)

Od 25 dkg maslaca, 28 dkg brašna, 3 žutanjka, 5 kocki šećera koji sa nešto vanilije istucamo, zamijesimo tijesto. Razvalja se tanko i čašicom (za rakiju) izrežemo okrugle listiće. Tada napravimo snijeg od 3 bjelanjka, tome dodamo 28 dkg šećera, te svaki pojedini listić tom masom namažemo i stavimo peći, dok budu svjetlo žuti. Kada su pečeni namažu se pekmezom i dva po dva skupa slijepe. Pećnicu predgrijemo 5 minuta i pečemo na jakom plamenu 5 minuta i na smanjenom 10 minuta dok postanu svjetlo žuti.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.17 = Din 0.39
POTROŠAK VREMENA: 1.5 sati

ŠTRCANI ČAJNI KOLAČIĆI
(gđa Ema Repina)

10 dkg brašna, 10 dkg maslaca, 1 jaje, 8 dkg šećera i 5 dkg kandiranih trešanja.

Maslac, šećer i jaje dobro miješamo, a poslije dodamo brašno. Ovu smjesu stavimo u vrećicu iz koje na namazanu tepsiju štrcamo razne oblike i pečemo u predgrijanoj pećnici na velikom plamenu 5 minuta i na smanjenom plamenu još 10 minuta, dok dobiju lijepu boju. Na okrugle oblike u sredinu stavimo kandiranu trešnju.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.26 = Din 0.58
POTROŠAK VREMENA: 55 minuta

Torte

HLADNA TORTA OD BISQUITA

(gđa M. pl. Bodnar)

Oblik od torte obložen papirom napunimo piškotama, te ih polijevamo sa 1 sat miješanom smjesom od 25 dkg maslaca, 5 žutanjaka, 25 dkg vanili šećera i jednom šalicom dobre crne kave. Na gornji red stavimo suhe piškote, tortu pokrijemo i utegom od pô kg pritisnemo.

Drugi dan se izvadi na zdjelu i okiti tučenim slatkim vrhnjem.

TORTA SA IZLOŽBE BEČKOG UMJETNOG KUHANJA (gđa H M)

18 dkg maslaca sa 16 dkg razmekšane čokolade i 18 dkg šećera dobro miješati. Polagano se dodaje 9 žutanjaka, 18 dkg ribanih neoguljenih badema, 2 žlice rumom namočenih mrvica i snijeg od 9 bjelanjaka. Peče se u četiri dijela, u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na odmah smanjenom plamenu 10 min., onda još 5 minuta na povećanom plamenu.

I. Nadjev: 5 cijelih jaja, 18 dkg šećera, nešto vanilije i slaba žlica »Kraftmehla« (može se uzeti i fino brašno). Sve dobro miješano tuče se na pari dok postane dusto. K tome se doda drugi nadjev:

II. Nadjev: 18 dkg maslaca, 16 dkg razmekšane čokolade dobro miješati (dok ne postane svijetle boje) k tome dodati 4 dkg guljenih fino tučenih lešnjaka.

Prvi i drugi nadjev se izmiješaju, torta se nadjene i polije ocaklinom od čokolade.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.28$ = Din 0.63
POTROŠAK VREMENA: 1.40 sati

OBIČNA TORTA (gđa N. N.)

4 žutanjka i 12 dkg šećera dobro miješati. Dodati 8 dkg mrvica, 6 dkg oljuštenih kosanih badema, korice od limuna i od 4 bjelanjka čvrsti snijeg. Smjesu napuniti u posipani i namazani oblik i peći u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na odmah smanjenom plamenu 20 min., onda na povećanom još 10 minuta.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.13$ = Din 0.29
POTROŠAK VREMENA: 1.5 sati

JURISTEN TORTA

(gđa Saveta Herak)

Dobro miješamo 10 žutanjaka i 20 dkg šećera. Kada je izmiješano dodamo 20 dkg tucanih oraha, 4 kašike mrvica od žemlje i čvrsti snijeg od 10 bjelanjaka. Peći u dva dijela, pećnicu 5 min. predgrijati, smanjiti plamen, nakon 30 minuta plamen povećati i još 15 minuta do kraja ispeći.

Nadjev: 8 žutanjaka, 25 dkg šećera, 4 kašike jake crne kave kuhati na plamenu dok posane dosta gusto, zatim dobro ohladiti i u ohlađeno dodati 25 dkg dobro izmiješanog maslaca i nadjenuti tortu.

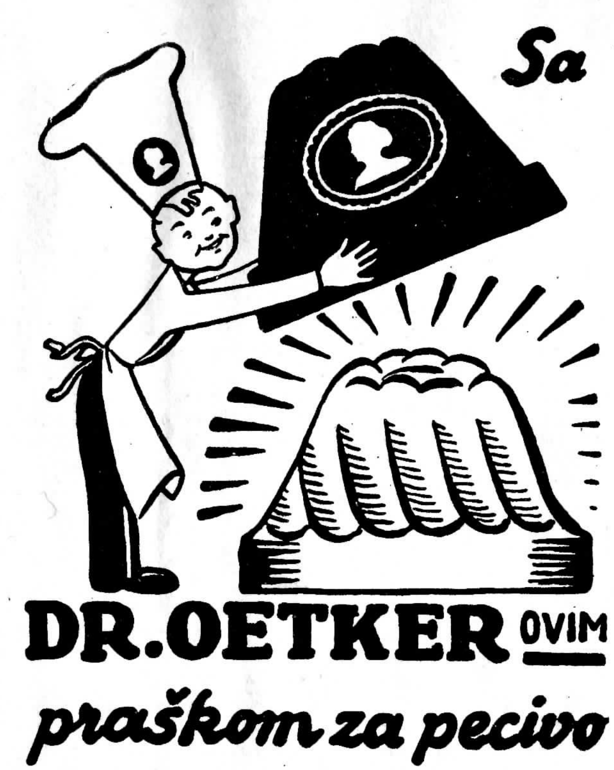
POTROŠAK PLINA: $m^3/0.30$ = Din 0.68
POTROŠAK VREMENA: 1.20 sati

KUKURUZNA TORTA (gđa G.)

6 jaja, 25 dkg šećera, 12½ dkg kukuruznog brašna, cijela korica i malo soka od limuna. Žutanjci i šećer miješaju se pô sata, onda dodamo koricu i sok od limuna, čvrsto tučeni snijeg od 6 bjelanjaka i kukuruzno brašno. Oblik namažemo i posipamo brašnom, te tortu pečemo u 5 minuta predgrijanoj pećnici, 25 min. na malom plamenu, onda plamen povećati i još 15 min. ostaviti u pećnici da se torta lijepo dopeče.

RODITELJI! Djetetu koje polazi u školu ako je slabunjavo dajte da uzima dnevno u jutro i na večer po 1 malu kašiku ukusnog »ENERGINA« za jačanje krvi, živaca i apetita. Djeca, koja redovito uzimaju »Energin« dobrog su apetita i otporna prema svim oboljenjima. »Energin« za jačanje krvi, živaca i apetita dajte djevojčici između 10 i 17 godina ako je slabunjava. To je prelazno doba kod djevojaka, kada svaka djevojka mora da jača. »Energin« dajte svakom članu obitelji koji nema apetita. »Energin« dajte svakom članu obitelji koji je malokrvan.

»ENERGIN« dobiva se u apotekama u bocama od pola litre, 1 boca Din 35.—
Reg. S. Br. 19174-33



Nadjev: 1½ dl mlijeka kuhamo sa pô štapića vanilije. U drugi 1½ dl mlijeka razmiješamo 2 žlice brašna i ukuhamo u ono kipuće mlijeko i miješamo na vatri dok se zgusne. K tome pridodamo 10 dkg šećera, a kada ohladi 10 dkg maslaca. U polovicu smjese stavimo 5 dkg rastopljene čokolade, tako da se dobije crni i bijeli nadjev, po volji nadjenuti i izvana namazati.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.22$ = Din 0.50
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

EKONOMIČNA TORTA

(gđa Adela Jirasek)

8 žutanjaka miješamo pjenasto sa 8 žlica šećera, dodamo 4—5 žlica kakaoa, 4 žlice brašna i snijeg od 8 bjelanjaka. Sve izmiješamo i stavimo u namazani i posipani oblik, te pečemo u 5 min. predgrijanoj pećnici 3 min. na malom plamenu i još 15 min. na povećanom plamenu. Kada se rashladi izrežemo u više listova i nadjenemo slijedećim nadjevom:

Nadjev: 4 cijela jaja, 4 žlice šećera miješamo na malom plamenu dok se smjesa zgusne, dodamo 6 plošaka razmekšane čokolade, izmiješamo i ohladimo. Kada je hladno dodamo 25—30 dkg maslaca. Stavimo li čašicu ruma nadjev dobije vrlo dobar okus.

POTROŠAK PLINA: $m^3/0.30$ = Din 0.68
POTROŠAK VREMENA: 1.20 sati

TORTA OD ALVE

(gđa Adela Jirasek)

4 bjelanjka, 2 žlice meda, 2 žlice dobrog vinskog octa, 25 dkg finog šećera miješa se u pari dok ne po-

stane gusto, izvadi i na hladnome miješati dok se rashladi. 25 dkg oraha sasma grubo kosati i izmiješati u masu, to sve puniti u dva »Karlsbader« oblatna.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.10 = Din 0.22
POTROŠAK VREMENA: 45 minuta

TORTA OD MRKVE
(gđa Zobel Draga)

4 žutanjka miješamo sa 16 kdg šećera. Kada je dobro izmiješano dodamo 16 dkg ribane mrkve, 16 dkg ribanih oraha ili lešnjaka i pô paketića Oetkerovog praška. Stučemo snijeg od 4 bjelanjka, sve dobro izmiješamo i ulijemo u namazan i posipan oblik od torte. Peče se u 5 min. predgrijanoj pećnici, na smanjenom plamenu 20 minuta, onda na povećanom još 15 minuta.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.29 = Din 0.65
POTROŠAK VREMENA: 1.10 sati

MIKADO TORTA
(gđa Irma Rechnitzer)

10 žutanjaka, 25 dkg tucanog šećera sa vanilijom dobro miješamo. Poslije dodamo 12 dkg oraha, 12 dkg samljevenih badema, 1 veliku žlicu fino samljevene kave i snijeg od 6 bjelanjaka. Peče se u 5 min. predgrijanoj pećnici na malom plamenu 25 minuta i na povećanom još 15 minuta.

Nadjev: 4 žutanjka, 4 velike žlice šećera, 2 tablice razmekšane čokolade i malo mlijeka miješamo na pari. Kada se ohladi primiješamo 12 dkg maslaca. — Ohlađena torta prereže se na dva dijela, namaže iznutra i odozgo nadjevom i ukrasi isjeckanim pistacijama ili bademima.

PANAMA TORTA (gđa Anetta B.)

14 dkg šećera, 7 žutanjaka dobro miješati, dodati 14 dkg lešnjaka ili badema, 1½ rebro čokolade, snijeg od bjelanjaka i peći u 5 minuta predgrijanoj pećnici, na smanjenom plamenu 30 minuta i na povećanom još 15 minuta. Kada se ohladi nadjenuti slijedećim nadjevom:

Nadjev: 14 dkg šećera, 14 dkg maslaca, 1½ rebro čokolade i 2 žutanjka. Sve dobro izmiješati i upotrijebiti.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.29 = Din 0.65
POTROŠAK VREMENA: 1.20 sati

TORTA OD NARANČA
(gđa Antonija Schäfer)

8 žutanjaka miješati sa ¼ kg šećera, te kada je izmiješano dodati 2 ploške razmekšane čokolade, 1 veliku iskosanu crvenu naranču sa ljuskom, ¼ kg mljevenih oraha i snijeg od 8 bjelanjaka. Oblik od torte namazati mašću i posipati sa brašnom. Torta se peče u 5 minuta predgrijanoj pećnici, 20 min. na sasma smanjenom plamenu i još 20 minuta na povećanom plamenu.

Tortu prelijemo ocaklinom od čokolade: 10 kocaka šećera prokuhati sa 2—3 žlice vode, u pećnici smekšati 4—5 plošaka čokolade, dodati šećeru čokoladu sa malim komadićima maslaca i mlako preliti preko torte.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.20 = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 1 sat

Konzerviranje

MIJEŠANI KOMPOT ZA ZIMU
(Salgó Ida)

Za 5 kg očišćenog voća (šljive, kruške, jabuke, breskve i nešto soka od grožđa) kuhati 1 kg šećera sa ¼ litre vode, 2 dl finog alkohola i ½ dkg salicila. Kada sve to dobro zakuha stavljati samo po 1 kg voća unutra, te kuhati dok je mekano, izvaditi u staklenke. Opet 1 kg kuhati itd.

Na zadnje sok još dobro prokuhati, preliti ga preko voća u staklenkama, dobro staklenke zavezati i spremiti.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.50 = Din 1.12

KONZERVIRANJE VOĆA ŠPIRITUSOM (H. K.)

1 kg šećera, 1 litra vode, 4 kg očišćenog voća.

Vodu sa šećerom kuhamo i kada dobro kipi stavimo jedan dio voća toliko da je cijela površina pokrita. Čekamo dok počne kipjeti, promiješamo i kada opet zakipi opet promiješamo i kada po treći put zakipi vadimo velikom žlicom. Tako se postupa sa mekanim voćem: trešnjama, šljivama, crnim jagodama itd. Kod tvrđeg voća ostavimo malo dulje kipjeti. Kuhano voće slažemo u staklenke, obične ili patent. Kada je sve skuhamo, ostavimo sok da još 10 minuta prekipi, onda njime prelijemo voće u staklenkama, ali tako, da ostane mjesta za 2 žlice špiritusa. Špiritus nalijemo i staklenke dobro zatvorimo, te ih zamotane u krpe ohladimo. Kada su ohlađene spreme se na određeno mjesto za zimu.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.50 = Din 1.12

KAKO SE SPREMA SVINJETINA ZA SUŠENJE (gđa N. N.)

Kada se svinjče zakolje mora se meso najprije dobro ohladiti, zatim se izreže u komade kako tko već želi. Slijedeći dan se meso posoli (na 100 kg mesa 2 kg soli). Tako posoljeno meso stoji 2—3 dana. Treći dan uzmemo 10 litara vode, 5 dkg borovice, 2 dkg cijelog papra, 2 dl vinskog octa, 6 kocki šećera, 3—4 lista lorbera, 1 glavica bijelog luka i sve ostavimo da zakipi. Kad se ta tekućina ohladila prelijemo njome meso. Meso se okreće svaki dan jedamput i tako stoji tri nedjelje. To je prokušan i najbolji postupak, ako hoćemo imati prvorazredno meso.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.40 = Din 0.90

MARMELADA OD ZELENIH RAJČICA (gđa H. M.)

1 kg rajčica prerežemo na polovicu, izvadimo sjemenke i kuhamo u ½ litre vode uz stalno miješanje dok postanu mekane. Poslije ispasiramo i na svake pô litre kaše dodamo pô kg šećera, sok od limune i koricu od pô limuna.

Marmelada se kuha dok se ljušti od kuhače, što traje po prilici ¾ sata. Stalno se mora miješati da se ne pripali. Prije nego vruće savljamo u staklenke, dodamo malo ingvera. Marmelada izgleda malo žućkasta te imade ugodan okus.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.20 = Din 0.45
POTROŠAK VREMENA: 1.45 sati

SLATKO ILI MARMELADA OD OD SMOKAVA (gđa Slava Brusač)

Na 5 dkg svježih zelenih smokava 1 kg šećera. Za slatko se smokve očiste i izrežu na komadiće, a za marmeladu samelju. Smokve se izmiješaju sa šećerom, te sokom i koricom od limuna i sve skupa kuhamo dok se sok ne pokuha i marmelada ne zgusne.

POTROŠAK PLINA: m^3/0.25 = Din 0.50

SOK OD MALINA BEZ KUHANJA
(gđa G.)

Uzmemo 3 litre malina, 2 litre kipuće vode i 1 dkg vinskog kamena (Weinsteina). Voda se zakipi sa vinskim kamenom, prelije preko malina i ostavi stajati 24 sata. Nakon tog vremena otkaplje se sok preko krpe, dodamo koliko soka toliko šećera u prahu, 1 žlicu finog špirita i malo salicila. Sve dobro promiješamo dok se šećer ne otopi i punimo u boce, koje dobro začepimo i zasmolimo, te stavimo na hladno mjesto za zimu.

Od ostataka, nakon otkapanja malinovog soka, t. j. ostalih kožica i koštica napravi se:

ĐEM OD MALINA

Na 1 kg tih ostataka (kožica i koštica) uzmemo 70 dkg šećera. Šećer se tako dugo špina dok ne postane gust i skoro suh, tada stavimo maline (1 kg) i oboje uz neprestano miješanje kuhamo 15 minuta. Kada je kuhano stavi se na stranu, doda 1 velika žlica finog špirita, malo salicila i punimo u staklenke.

POTROŠAK PLINA za oboje:
m^3/0.24 = Din 0.53

SLATKO OD ZELENIH RAJČICA
(gđa T. Č.)

1 kg zelenih rajčica, 1 kg šećera, 2 dl vode.

Šećer sa vodom stavi se da dobro prekipi. Oprane i obrisane rajčice izrežemo na plôškice i stavimo u kipući šećer. Sve zajedno ostavimo par minuta prokipjeti i stavimo na stranu da se ohladi. Drugi dan ocijedimo sok kojeg ponovno stavimo kuhati, pa kada zakuha opet stavimo rajčice da malo provriju. Treći dan taj postupak još jedamput ponovimo, pa kada se ohladi stavimo u bocu i zavežemo. Vaditi se može po volji, jer se ne kvari.

Izgled ima kao smokve, a ne kao rajčice.

POTROŠAK PLINA: m³/0.15 = Din 0.33

JAM OD NARANČA (gđa N. N.)

Izrežemo 4 naranče i jedan limun sa korom po duljini (režemo nad zdjelom da ništa ne iscuri). Točno vagnemo težinu tog nareza i uzmemo tri puta toliko vode koju polijemo preko naranča i ostavimo 24 sata stajati. Nakon tog vremena kuhamo 20 minuta na velikom plamenu i opet ostavimo 24 sata stajati. Nakon tog vremena dodamo sok od 2 limuna i koliko sada sve skupa važe toliko dodati šećera. Sa šećerom se naglo kuha 30 minuta, punimo u saklenke, zavežemo te još jedamput sve skupa proparimo. To se poslije samo zgusne.

SVJEŽE ŠLJIVE ZA ZIMU
(gđa Lukšić)

Zdrave šljive sa peteljkom posla-žemo u staklenku, poklopimo tanjurom i preokrenemo naglavce, tako da staklenka stoji otvorom na tanjuru. U tanjur stavimo vode, koja priječi ulazak zraka u staklenku. Saklenku postavimo u izbu, prilijevamo stalno vode u tanjur i šljive se drže kao svježe cijelu zimu.

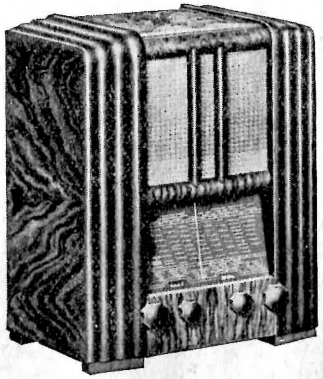
SIROVO KONZERVIRANJE RAJČICA (gđa Iva Fink)

Na 10 kg rajčica uzeti 4 dkg salicila i 4—5 žlica soli. Očišćene rajčice samljeti na stroj za meso, zatim dodati sô i salicil, dobro promiješati i ostaviti 3 sata stajati. Nakon toga pasiramo, stavimo u staklenke, zatvorimo i spremimo bez kuhanja.

ŠEĆERNI EKSTRAKT ZA MALINOVAC, LIMUNADU, ORANŽADU, RIBIZLOVAC itd.

Iscijediti sok po želji raznog voća (limuna, malina, naranča, ribiza itd.) kroz tanku čistu krpu. U ¼ litre čistog soka dodati 1 kg šećera u prahu i dobro miješati čistom drvenom žlicom. Kada je dobro izmiješano, praviti od toga male poljupce na tepsiju u kojoj će se poslije svakog kuhanja u mlakoj pećnici sušiti. Kada su poljupci sasma suhi stucaju se u šećer i pohrane u staklenu posudu koju dobro zatvorimo. Stajati mora na potpuno suhom mjestu. Vrlo osvježujući napitak pogotovo za izlete.

Upotreba: na jednu čašu vode 2 žlice voćnog šećera.



HORNYPHON »TRIO«
REFLEKSNI ABC-SUPER 1937,
4 cijevi ZA KRATKE, SREDNJE
I DUGE VALOVE

182 ispisane stanice!

18 rata po dinara 200·—!

Prodaje radio-zastupstvo

Rudman, Jelačićev trg 4/II
Zagreb

Što treba da zna praktična kuharica:

Da rupe u torti nastaju onda, kada snijeg ne izmiješamo jednolično, te grudice snijega ostanu u cijelim komadićima. Snijeg ne smijemo jako miješati, jer su to mali mjehurići puni zraka, koji kod pečenja tijesto prorahljuju i bez njega se tijesto ne bi diglo, ali ga ipak moramo polako, jednolično izmiješati, da ne ostanu rupe u kolaču.

Da spriječi raspucanje kobasa za pečenje. Mesne kobase stavimo ispočetka u slabo vruću mast, tek kada su obje strane malo zapečene otvorimo jaki plamen te naglo do kraja ispečemo. Jetrenim kobasama odreže se sa krajeva drvo koje ih zatvara. Za razliku od mesnatih dolaze ove u jako ugrijanu mast, pečemo naglo sa jedne i druge strane, onda plamen smanjimo i tako do kraja ispečemo. Krvavice pečemo kao i jetrene, njima se također odrežu krajevi. Jako debele krvavice je najzgodnije izrezati na prst debele komade i naglo u masti ispeći. Mast kod pečenja kobasa jako prska, zato se treba čuvati opeklina. Najzgodnije je u jednoj ruci držati poklopac i tako prilaziti posudi, a dobro je i posudu pokriti.

Da kod pečenja jaja na oko mora soliti mast u kojoj će peći jaja. U slanu mast, koja ne smije biti previše vruća, istresemo jaje i ostavimo da se bjelanjak na malom plamenu polako stisne. (Bjelanjak ne smije nikada biti zapečen). Jaje mora biti zrcalasto, ako se dakle odozgo soli poremeti se lijepi izgled, a ako se naglo peče izađu iz jaja mjehurići zraka, koji ne kvare samo izgled, već i kvalitetu jajeta. Kod pečenja ne smijemo jaja odozgo pokriti, jer bi se onda i odozgo spekla te bi se pokvario zrcalasti izgled.

Da češnjak nikada dugo ne prži. Češnjaka se stavlja u jelo malo, samo za miris, pa ako i najmanju količinu dugo pržimo izgubi on svoj pravi okus, postane gorak i pokvari jelo. Na masti ili zafrigu smijemo češnjak samo par sekunda popržiti, te odmah doliti vodom ili kojom drugom tekućinom, da se počne pirjati ili kuhati.

Da samo dno oblika u kojem se torta peče mora biti namazano. Ako za pečenje torte namažemo cijeli oblik, kada tortu izvadimo sleči će se na sve strane. Namažemo li samo dno oblika, za vrijeme pečenja torta će se pripeći za stranice oblika i tako ju pustimo dobro ohladiti. Kada ju vadimo odlijepimo ju tankim oštrim nožem sa strane i torta će ostati napeta, ravna i treba ju samo preliti ocaklinom.

Da kolute od luka za ukras raznim jelima kao na pr. pire-u, **treba** posebno pržiti. Luk izrežemo u obliku tankih kolutića, malo ih pobrašnimo i pržimo u vrućoj masti, dok ne postanu svjetlo žuti, najprije na jakom plamenu uz miješanje, a poslije plamen smanjimo i pržimo dok se voda iz luka ispari. Ovako dobijemo prhke kolute kojima ukrašujemo jela, ali moramo paziti da ih previše ne pržimo, jer kod jačeg prženja dobije luk gorak okus.

Da se mast kod prženja pjeni zato, što nije dovoljno pečena te su čvarci ostali presvjetli. Može se pjeniti i onda, ako savljamo meso ili kolač pržiti u nedovoljno vruću mast, te se jelo zapravo ne prži nego kuha u masti. Ako se imade velika množina jela za prženje (kao na pr. pokladnice) treba u početku staviti samo toliko masti, koliko je upravo potrebno, pa stalno dodavati mast prema potrebi. Dodavanjem svježe masti spriječavamo pjenenje.

Da tvrdo meso prije serviranja pretvori u mekano i to tako, da meso izreže na tanke komade i izvadi razne žilice i tetive. Tako postanu mesna vlakna tanja, onda se lakše grizu. Ako je meso jako tvrdo treba izrezati ovako tanke komade još na rezance, prekriti ih nekim zgodnim pridodatkom, politi umakom i servirati kao neko naročito jelo.

Što treba da zna praktična domaćica:

UVELO POVRĆE I ZELEN ZA JUHU osvježit ćemo, ako ih stavimo u svježu hladnu vodu u koju smo prethodno stavili nekoliko kapi octa ili limunovog soka.

CVIJEĆE U VAZAMA da se dugo drži treba paziti, da se cvijeće ubere ujutro, jer cvijeće ubrano ujutro dulje drži svježinu od onoga ubranog poslije podne ili navečer. Vodu treba što češće mijenjati i uvijek podrezivati peteljke, odnosno stabljike cvijeća sa oštrim nožem u kosom smjeru. Preko noći treba cvijeće pokriti sa lakim papirom, kojeg smo prije dobro smočili. Uvelo lišće sa stabljika treba uvijek otstraniti i cvijeće ne držati na mjestu gdje struji zrak.

KADU ZA KUPANJE očistit ćemo ako uzmemo zelenog sapuna, izrežemo ga na komadiće i dodamo malo salmijaka. Sa tom kašom sapunat ćemo kadu i prati sa sodnom vodom. Nakon toga bit će nam kada kao nova.

MRLJE OD TINTE NA DRVU otstranit ćemo rastopinom limunske kristalne kiseline u toploj vodi.

TVRDOJ VODI DA POSTANE MEKA i da tako lakše peremo rublje treba dodati boraksa. Ovaj izdatak na boraksu prištedit ćemo na sapunu, jer tvrda voda troši i do 75% sapuna više od mekane, a i rublje se teže pere u tvrdoj vodi.

MRLJE OD PIVA sa svilenih, pamučnih i vunenih tkanina otstranit ćemo, ako uzmemo čisti alkohol i razrijedimo ga sa istom količinom destilirane vode, pa tom mješavinom izribamo pomoću jedne krpice zamrljano mjesto i poslije operemo čistom vodom.

STARE MASNE MRLJE sa odijela očistit ćemo sigurno potpuno čisto, ako uzmemo kaolina (Pfeifenerde) i izmiješamo ga sa vodom tako da dobjemo gustu kašu. Sa tom kašom namažu se mrlje i ostave tako dugo dok se osuše. Osušenu masu iščetkati i mrlje će nestati.

MASNE MRLJE SA BARŠUNA (samta) odstranjuju se ako zamrljano mjesto naribamo sa polovicom glave crvenog luka u smjeru prema vani. Kad se baršun osuši glačati sa lijeve strane i mirisa će nestati.

MRLJE OD RĐE odstranjuju se limunovim sokom, a poslije treba tkaninu držati na pari kipuće vode.

ŠKRIPANJE CIPELA nestat će ako poplat namažemo lanenim uljem.

OGLEDALO ĆEMO OČISTITI najbolje ako ga namažemo mješavinom magnezija, krede i špirita, a onda istrljamo mekanom kožom.

ŠKROPLJENJE ŠARENOG RUBLJA. Šareno rublje ne smijemo škropiti u toplom škrobu, jer bi boja popustila.

MRLJE NA PORCULANU od sagorjelih cigareta odstranit ćemo, ako ih ribamo sa vlažnim čepom umočenim u kuhinjsku sô.

MIRIS DUHANA IZ SOBE odstranit ćemo, ako u sobu objesimo vlažnu spužvu, koju moramo često navlažiti.

KOŽA OD ZMIJE da ostane gipka treba je od vremena do vremena namazati ricinovim uljem ili glicerinom.

UGRIZE INSEKATA ublažit ćemo, ako ugrižena mjesta odmah namažemo salmijakom. Tako ćemo spriječiti bol i oticanje.

ZARĐALA GLAČALA. Zarđale mrlje sa glačala se čiste finim bijelim voskom, koji treba natrljati na toplo glačalo, dok se ne uspostavi tanki sloj, onda se izriba sa kuhinjskom soli.

KADA SE GLAČALO PRILIJEPI. Prilijepljeni škrob na glačalu odstranit ćete, ako gladilo izribate finim pješčanim papirom, ili se toplo gladilo izriba stearinom.

Što treba da zna svaka domaćica o hrani

VITAMINI

Vitamini su kemijske tvari, koje se u malim količinama nalaze u hrani. Nisu hranivi, ali njihov nedostatak u hrani može prouzročiti teške bolesti. U raznim hranama nalaze se različiti vitamini, stoga je bezuvjetno potrebno, da se ljudi hrane mješovitom hranom. Nekoji vitamini su već dobro poznati i izlučeni iz hrane u čistom stanju, o drugima se samo znade da ih ima, ali im sastav nije poznat.

I. Vitamini koji se tope u masti.

Vitamin A: potpomaže rastenje i normalni razvoj, ako ga nema u hrani nastaje upala očne rožnice, slabost kože i sluznice, pomanjkanje otpornosti proti zaraznim bolestima.

Vitamin D: spriječava razvijanje rahitisa; pomanjkanjem tog vitamina nastaje rahitis.

Vitamin E: potpomaže normalnu bremenitost, zdravo potomstvo i normalnu funkciju žlijezda. Pomanjkanjem tog vitamina događaju se teške promjene na spolnim organima. Imade ga u pšeničnim mekinjama (ljuski pšeničnog zrna).

II. Vitamini koji se tope u vodi.

Vitamin B (B_1 — B_5). B_1: pomanjkanjem tog vitamina dobije se Beri-Beri i upala živaca. — B_5: pomanjkanjem tog vitamina dobije se upala kože, želučani i crijevni katar, upala centralnog živčanog sistema, abnormalna boja kože, pelagra. Svi B-vitamini nalaze se u pjenici.

Vitamin C: pomankanjem tog vitamina dolazi skorbut, krvarenje zubnog mesa (desni), promjene na kostima.

Poznato je 13 vitamina.

VITAMINI U ŽIVEŽNIM NAMIRNICAMA

Namirnice	A	B	C	D	Namirnice	A	B	C	D
Obični kruh	1*)	2	0	0	Karolinski grah	1	3	0	0
Mlječni kruh	1	1	0	1	Mahune	2	2	3	0
Jetra	2	2	?	1	Repa	0	1	1	0
Bubrezi	2	2	1	1	Kelj sirovi	4	4	4	0
Mozak	1	2	?	1	Kelj malo kuhani	4	2	3	0
Srce	3	3	1	0	Mrkva sirova	3	3	3	3
Riblja mast	1	1	?	3	Mrkva kuhana	2	1	1	0
Svježe mlijeko	3	2	2	2	Salata glavatica	3	2	4	0
Mlijeko kondenzir.	3	2	1	1	Luk bijeli	1	2	2	0
Mlijeko isprano	3	2	?	?	Grašak svježi	2(1)	3	4	0
Mlijeko suho	3	2	1	0	Krumpir kuhani	1	2	3	0
Mlijeko obrano	1	1	1	0	Švedska repa	0	2	3	0
Vrhnje	3	1	(1)	0	Špinat svježi	3	2	4	3
Maslac	4	0	0	3	Buče	2	1	2	0
Sir	2	2	0	0	Jabuke	2	1	2	0
Jaje	3	3	0	0	Banane	1	1	2	0
Mlijeko neobrano	1	2	1	0	Grožđani sok	0	1	1	0
Kokosovi orasi	0	0	1	0	Citronov sok	0	2	3	0
Obični orasi	(1)?	1	1	0	Maline svježe	3	0	3	0
Jagode	0	0	3	0	Breskve	2	2	1	0
Rajčice svj. ili konz.	4	3	4	0	Bademi	1	1	0	0

---

*) brojevi označuju količinu vitamina.

KEMIJSKI SASTAV HRANE I KALORIČNA VRIJEDNOST

U 100 GRAMA SADRŽINE

Vrste živežnih namirnica	Voda	Bjelančevine	Masti	Ugljikohidrati šećer ili škrob	Kalorije
	gr.	gr.	gr.	gr.	
Kravlje mlijeko	87.3	3	3.5	4.5	65
Vrhnje	67.6	4	23	4	243
Maslac	14.6	1	85	0.5	800
Masni sirevi	—	25	30	3	400
Domaći sir	34.4	19	0.5	2.5	95
Jaje	36.1	6	5	0.25	76
Govedina kuhana, mršava	60	37	3	—	176
Govedina masna	47	22	25	—	328
Teleći odrezak	71	22	1	—	101
Svinjski odrezak	57.4	28	10	—	210
Perad	70.1	18.0	8.9	1.2	100
Kunić	66.85	21.47	9.76	2.2	110
Slanina soljena sušena	9.2	10	76	—	748
Šunka	28.1	25	25	—	335
Ribe mršave	79.6	18	2.6	—	100
Ribe masne	60.5	13	28	0.5	319
Svinjska mast	0.7	1.3	92	—	863
Ulje	3	—	97	—	905
Pšenično brašno	12.6	10	1	75	357
Krupica	11.7	12	0.7	76	369
Grah, leća, grašak	—	1	—	82	342
Makaroni, valjušci	11.9	11	0.6	75	361
Pšenični kruh	—	7	0.5	57	265
Dvopek	9.5	8	1	77	360
Crni grubi kruh	—	6	0.5	49	231
Krumpir sirov ili kuhan	75.9	2	0.1	20	96
Šparga kuhana	93.7	2	0.3	1	18
Špinat	88.4	4	2.4	1.6	45
Žuta repa	89	1	3	7	63
Buča	90.3	1	4	6.5	68
Kiselo zelje	89.1	1	3.7	7.6	69
Zeleni grašak	69.2	5	3	14	108
Zelena salata	94.3	0.7	0.5	2	16
Krastavci	95.4	1	0.09	2.3	15
Maline	91.9	0.4	—	4.5	20
Jagode	85.2	0.5	—	7.7	34
Breskve	73	0.5	—	11	47
Marelice (kajsije)	71	0.6	—	11.6	50
Kruške	79.8	0.3	—	11.8	50
Jabuke	66	0.4	—	12	51
Trešnje, šljive	77.1	0.7	—	12	52
Grožđe	79.1	0.6	—	16	69
Smokve	25	3.4	0.3	67	284
Bademi	2.9	23	53	7.8	622
Lubenice	92.1	0.8	0.1	6.4	30
Šećer	—	—	—	99.75	410
Bonboni	—	0.6	0.2	72	400
Med	—	—	—	75	307
Čokolada	1.6	6	21	68	448
Pivo	—	2.8	4	2.6	36
Vino	—	7.7	2.2	—	63

KALORIJE

Pod kalorijom se razumijeva ona količina topline, koja je potrebna da se jedna litra vode ugrije od 14.5 na 15.5°C. Kalorijama se izražava i hranjivost hrane i potrošak energije u čovječjem tijelu, na pr. 100 gr pšeničnog brašna treba za potpuno izgaranje 350 kalorija. Čovjek od 70 kg troši u potpuno mirnom stanju 1.750 kalorija u 24 sata. Dnevna potreba hrane i kalorija kod lakog i srednjeg rada je slijedeća:

Težina tijela	Rad Bjelančevine		Rad Masti		Rad Ugljikohidrati šećer ili škrob		Rad Kalorije	
	laki	srednji	laki	sred.	laki	srednji	laki	srednji
80 kilograma	134	128	49	61	356	556	2864	3372
70 kilogmara	123	118	46	56	327	500	2631	3064
60 kilograma	111	106	41	50	294	461	2368	3792
50 kilograma	90	96	37	44	262	409	2102	2472
40 kilograma	84	81	32	38	225	344	1810	2129

Probava

Probava je rastvaranje hrane u jednostavnije kemijske spojeve i pretvaranje u jednostavnije kemijske sastojine. Probava počinje u ustima (kosanje hrane i miješanje sa slinom). U ustima se škrob pretvara u šećer. Iz usta hrana odlazi kroz jednjak u želudac, gdje ostaje 2—4 sata i gdje se probavljaju bjelančevine. Od gibanja želuca izmiješa se hrana želučanim sokom. Nato dolazi hrana u crijevo i tu se pomiješa sa žuči, sokom gušterače i crijevnim sokvima. Sve se hranjive tvari, koje su topive, otapaju u crijevu (bjelančevine i masti), gdje se stvara mliječ koja dolazi u krv. Probava u crijevu traje 15—24 sata. Neiskorišćeni otpaci izlaze napolje kao blato.

Kako dugo traje probava pojedinih jela u želucu?

Alkohol	¼ sata
Riža	1 „
Rotkvice	1 „
Pečena jaja	1 „
Kruške	1½ „
Jabuke	1½ „
Cvjetača	1½ „
Špinat	1½ „
Mlijeko	2 „
Jetra	3 „
Pečenje od divljači	2 „
Zobene pahuljice	2 „
Goveđe i teleće pečenje	3 „
Kuhana riba	2½ „
Šunka	3 „
Grašak	2½ „
Pečeni krumpir	2½ „
Pečena riba	3 „
Pečena riba	3 „
Mekana jaja	3 sata
Kuhano meso	3½ „
Marelice, trešnje, šljive	5 „
Tvrda jaja	3½ „
Kuhani krumpir	3½ „
Sir	4 „
Maslac	3½ „
Pečena svinjetina	4 „
Pečeno janje	4½ „
Kiseli kupus	4½ „
Pečeno pile	4 „
Kruh	3½ „
Pečena patka	4 „
Kelj	4½ „
Kuhana svinjetina	5 „
Sušeno grožđe	5 „
Orasi, breskve	5 „
Sušena jegulja	6 „

Kozmetika

DOMAĆA SRETSTVA ZA ULJEPŠAVANJE

Mnogim ženama nije moguće da kupuju skupe kozmetičke preparate, pa ću stoga navesti nekoliko dobrih i neškodljivih domaćih sredstava za uljepšavanje, koja nijesu skupa, a uvjerena sam da će pojedine žene njima postići vrlo lijepe rezultate.

Prvo i prvo treba ustanoviti koje lice je suho, a koje masno. Tu često puta žene griješe. Jednom mi je došla jedna žena i tužila se da imade masno lice. Kad sam pogledala na povećalo kožu, ustanovila sam, da je koža suha! Dali je neko lice suho ili masno ustanovit ćemo najlaglje, ako lice operemo običnim kućnim sapunom u mlakoj vodi. Ako koža lica poslije toga zateže, peče i ako za jedan sat imademo puno lice lišajeva, znak je, da je koža suha.

Parenje lica u mješavini lipovog čaja i kamilica. Prije parenja lice namazati masnom kremom, a nakon parenja istrljati sa komadićem leda. Ovo treba obnavljati svaki tjedan barem jedamput, jer parenje osvježuje kožu. Ovo parenje dobro je i za masno lice, koje ne trebamo prije parenja namazati masnom kremom.

Žalfijin i obični med vrlo su dobri za njegu masnoga lica kao i lica sa bubuljicama. Medu treba dodati malo limunovog soka i na šiljku noža malo boraksa. Lice umijemo i namažemo preko noći tom smjesom i ujutro operemo lice sa malo toplog kravljeg mlijeka u koje stavimo malo limunovog soka.

Sok od kajsija ili bilo kojeg zrelog voća koje je sočno. Uzeti posudu od porculana i u njoj izgnječiti kajsije ili drugo voće drvenom kuhačom. Sok procjediti kroz lanenu krpu u drugu porculansku posudu. Ovom soku dodati malo slatkoga vrhnja i u ovu smjesu umočiti komadiće vate, koje poslije stavljamo na lice, dok ga cijelog pokrijemo i onda zavežemo vatu sa nekoliko trakova. Ovako ostavimo najmanje pola sata i poslije lice očistimo vatom umočenom u obično toplo mlijeko, a na koncu ispljuskamo lice sa hladnom vodom i po mogućnosti pređemo preko kože ledom. Na koncu stavimo dobru hranivu kremu.

Sok od povrća. Povrće koje dolazi u obzir u kozmetici jest svježi krastavac, rajčica, mrkva itd. Iz povrća treba istisnuti sok, namočiti ga na vatu i staviti na čisto lice, te ostaviti ovako na miru najmanje pola sata. Poslije lice oprati hladnom vodom i nakon pola sata staviti hranivu kremu.

Pranje lica što vrelijom vodom. Ovo je zaista najjednostavniji način njege lica, a daje vrlo dobar rezultat. U što toplijoj vodi rastopiti malo boraksa, u njoj oprati lice i poslije ispljuskati hladnom vodom. Ovo ponoviti par puta dnevno. Osobito vrlo dobro za jako masna lica.

Za suho lice odlična je ova krema: 50 gr bijelog amerikanskog vazelina, 30 gr lanolina, 30 gr vode i 35 gr finog maslinovog ulja. To se sve otopi i miješa dok se ne skrutne. Ovo je vrlo dobra i hraniva krema za lice.

Bjelanjak sa par kapi limuna vrlo je dobar za suhu kožu uz dodatak par kapi ulja ili sirova mlijeka. Lice treba očistiti, namazati tom smjesom i ostaviti oko pola sata i poslije sa vlažnim ručnikom smjesu skinuti.

Bjelanjak sa nešto alkohola vrlo je podesan za masna lica. Staviti na lice kao kod suhoga lica i ostaviti dok se ne skrutne. Nakon četvrt sata skinuti sa vlažnim ručnikom.

Za navorano lice. Uzeti 1 žlicu ječmenog brašna, dodati bjelanjak i malo meda. Lice dobro očistiti i prije spavanja debelo namazati na mjestima gdje su bore i zavezati. Ujutro sa vatom umočenom u mlako mlijeko očistiti lice i mlakom vodom, a poslije hladnom oprati.

Prastari recept protiv bora. To je recept kojeg su upotrebljavale Egipčanke, a poslije njih Rimljanke i sačuvao se do naših dana. To je najbolji znak da je dobar, jer se inače ne bi tako dugo sačuvao. Vrlo je jednostavan i stoga svakome pristupačan. Kruh namočiti u mlijeko i naslagati ga na lice i dobro presirati na mjestima gdje su bore. Cijelo se lice zaveže, ali tako da možemo disati i gledati i ostaviti ovako preko noći. Kruh mora ostati cijelu noć vlažan i kada se ugrije topla para djeluje na kožu. Ako se ovaj postupak ponovi, bore sigurno iščezavaju. **A. K.**

NEPOŽELJNE DLAČICE

Nepoželnih dlačica možemo se riješiti potpuno samo pomoću električne koagulacije (skrućivanja). Zato se moramo obratiti na liječnika specijalistu. Ovo je moguće samo onda ako nemamo previše osjetljivu kožu, i ako su dlačice guste. Nakon prvog postupka dlačice će opet porasti, te treba postupak toliko puta ponavljati dok se dlačice definitivno odstrane.

HORNYPHON
RADIO

ZASTUPSTVO
M. PASPA
ZAGREB
Prolaz Balkan kina
Masarikova ulica 10

ŠMINKANJE

Historija šminke stara je isto toliko koliko i historija čovječanstva, jer otkako postoji žena postoji i šminka. Samo u raznim periodama dolazila je šminka utjecajem mode sad jače sad slabije do izražaja. Danas živimo u doba kad šminka dolazi do punog izražaja. Šminka se međutim danas dnogo puta upotrebljava iz jednostavnog razloga, što je to moderno, te se rijetko nađe ženu koja je lijepo, ukusno i diskretno našminkana. Šminkanje je umjetnost za sebe, koje može lice uslijed prirodnih nedostataka učiniti interesantnim. Po šminkanju upoznat ćete odmah neku ženu dali imade fin i otmjen ukus, jer diskretna šminka pokazuje otmjen ukus, a žena otmjenog ukusa imade uvijek prednost pred »samo« lijepom ženom.

Šminka po pravilu treba da nadoknadi nedostatke lica, odnosno da te nedostatke ublaži. Prvo i najglavnije pravilo kod upotrebe crvenila jest, da se rađe upotrijebi manje crvenila nego više. Ovo pravilo treba da imade svaka žena na umu i treba ga uvijek ponavljati. Danas imade svih mogućih nijansa šminke počevši od najnježnijih do potpuno zatvorenih boja, koje mogu zadovoljiti svačiji ukus i koje odgovaraju svim mogućim bojama tena. Teško je međutim kazati neka pravila za šminkanje, jer je to stvar potpuno individualna, stvar ukusa i tipa pojedine žene. Mogu se napomenuti savjeti općeg značaja i koji će mnogim ženama otvoriti oči i uputiti ih pravim putem u upotrebi šminke.

Kremovi. Danas možete kupiti kremu koja odgovara potpuno vašoj boji lica. Bijela krema upotrebljava se u pravilu samo kao podloga za puder, pod uslovom da dobro upija. Puder se nesmije nikada stavljati direktno na kožu, jer puder imade svojstvo da suši kožu, a od suhe kože stvaraju se bore, koje su najveći neprijatelj žena. Za noć treba upotrijebiti masnu kremu, koja hrani kožu. Tekuće kreme kao i razna mlijeka treba izbjegavati, jer po mišljenju stručnjaka pomažu širenju bora.

Ruž za lice i usne. Ruž za lice treba da je u svakom slučaju za jednu do dvije nijanse otvoreniji od ruža za usne. Razumljivo je samo po sebi da će jedna plavka uzeti blijedo crven t. j. najotvoreniju nijansu purpurno crven ruž za lice, a za dvije nijanse zatvoreniji za usne. Smeđe žene upotrijebit će ruž za lice koralne boje, a za usne opet dvije nijanse zatvoreniji. Crnke, bijele kože, uzet će ruž za lice ružičast da vuče malo na ciklamu, a za usne bordo crven. Prave crnke sa mrkom kožom treba da uzmu ruž za lice u boji kore mandarine, a za usne za dvije nijanse zatvoreniji. Ruž za lice treba stavljati na jagodice i to na ono mjesto gdje je lice prilikom smijanja najispupčenije i onda ga blago razvući da se postepeno gubi.

Kod izbora ruža treba imati mnogo hrabrosti da se odbaci šminka na koju ste naučeni, a koja vas zapravo nagrđuje. Tu treba pokušavati, birati i eventualno pitati stručnjaka. Jer mnoga lica po prirodi nijesu za šminkanje kao što i mnogima ne stoji dobro kovrčava kosa. To zavisi od tipa, te nije uvijek sve lijepo što je i moderno. Individualnost treba da je preča od mode, koja može čovjeka upravo nagrditi.

A. K.

KAKO TREBA DA PRIREDIMO KUPKU

Kupanje nema samo higijensku svrhu, već i kozmetičku. Kome je god moguće uzima kupku dnevno i kad se na to nauči, toga se poslije ne može odreći. Jer ako samo jedan dan ostanete bez kupke na koju ste dnevno naučeni, osjećate se nekako nelagodno i tromo. Vruća voda djeluje na cirkulaciju krvi, otvara bore kože, a mlaka voda djeluje umirujuće na živce. Hladna voda za terapiju nervoznih ljudi danas se odbacuje i zamjenjuje vrlo uspješno sa mlakom vodom.

Međutim raznim pridodacima manje više prirodnim biljkama, soli itd. možemo si prirediti kupku za stanovitu svrhu koja nam odgovara već prema potrebi. Svakako je potrebno da voda bude mekana, bez vapnenca, što postizavamo ako vodi pridodamo malo boraksa.

Kupanje sa škrobom djeluje na osvježivanje kože koja je spaljena od ljetnog sunca. Uzmemo 2 litre škroba i pomiješamo sa 2 litre hladne vode, a poslije sa 2 litre tople vode i to saspemo u kadu sa toplom vodom. Kupamo se 5—10 minuta.

Sa mekinjama kupka čini kožu mekanijom. Ovo je prastari način kupanja koji su upotrebljavale egipatske kraljice. 1—2 litre mekinja kuhati u 6—8 litara vode 10 minuta. Kada su kuhane procijediti ih u vodu za kupanje.

Solna kupka: 5 kg morske soli rastopi se u vodi za kupanje. Ova kupka preporuča se za slabe i nervozne, te za žene koje boluju od ženskih bolesti. Iza kupanja treba se izduširati.

Sumporna kupka. U priređenu vodu za kupanje ulije se 50 gr sumporne kiseline. Ta kupka smije se uzeti samo u drvenoj kadi. Preporuča se kod ispucane kože ili čireva.

Kupka od hrastove kore preporuča se kod jakog znojenja, a imade svojstvo da skuplja pore. 3 kg hrastove kore kuhati, te kuhanu vodu procijediti u vodu za kupanje.

Kupka sa vinskim octom osvježuje tijelo, bijeli i suši kožu. 1 litra vinskog octa u kadu vode.

Pjenušava šampanjska kupka pogoduje mršavljenju i znojenju. Smjesa se može gotova kupiti ili kod kuće napraviti: 200 gr ugljeno kiselog natrona, kad to rastvorimo dodati 200 gr sirove solne kiseline. Usuti smjesu u vodu za kupanje, koja će se pjenušati i djelovati osvježujuće.

Biljne kupke su jedne od najstariijh. Upotrebljavali su ih stari Rimljani, da dobe mirisnu i mekanu kožu, te da im tijelo bude jače i svježije. Dobre su i jednostavne:

1) 500 ili 1000 gr kamilica ili lipovog cvijeta i lišća kuhati 1 sat u jednoj litri vode, poslije iscijediti u priređenu kupku;

2) 150 do 200 gr ekstrakta jelovog mirisa, 40 gr kokosovog ulja, 40 gr goveđe srži, 40 gr natrona, 30 gr ulja od ružmarina. Sve to izmiješati u vodu za kupanje.

Tako si spretna domaćica može kod kuće prirediti »Toplice« u malom, vrlo korisne za zdravlje, a već prije smo napomenuli njihovu kozmetičku vrijednost.

A. H. Č.

UZ PJESMU DRAGUTINA TADIJANOVIĆA

Pjesma »Dugo u noć, u zimsku bijelu noć« uzeta je iz najnovije Tadijanovićeve knjige »Pepeo srca«, koju je nedavno izdao Pododbor Matice Hrvatske, u Zagrebu. U knjizi su sadržane sve dosad štampane Tadijanovićeve pjesme. »Pepeo srca« naručuje se — uz cijenu od Din 20.— kod Matice Hrvatske, Zagreb, Matičina ul. 2.

Dragutin Tadijanović rođen je 1905. god. u Rastušju kod Slavonskog Broda. God. 1931. zdao je knjigu »Lirika«; 1933. »Sunce nad oranicama«, a 1936. »Pepeo srca«. Uredio je s O. Delorkom antologiju »Hrvatska mlada lirika« (1933.). Prošli mjesec izdao je prijevod poeme češkoga pjesnika Viteszlava Nezvala »Akrobat«. Nekoje Tadijanovićeve pjesme prevedene su na francuski, njemački i češki, a na esperanto čitava zbirka pod naslovom »Kanto al mia koro«. Početkom god. 1937. izići će njegova nova zbirka pjesama pod naslovom »Dani djetinjstva«.

Misli

Ljubav doduše rađa oštrijim osjećajima, ali egoizam koji je jedno od glavnih pokretala ljubavi i senzualna omama koja je rezultat njen, mnogo oduzimlju od njenog dostojanstva — zato se prijateljstvo ističe iznad ljubavi.
Marcel Prevost

Riječ je bila dana čovjeku da njom sakrije svoju misao.
R. P. Malagrida

Slast se neda izreći, jer je osobna i jer dva bića ne mogu jednako osjećati. Ona je nalik na glazbu koju svi ljube, a svaki ju drugačije shvaća.
S. J. Paladan

Ljubiti jednu osobu cio život, to je kao da tko kaže da svijeća može vječno gorjeti.
Tolstoj

Jedna od najboljih i najčistijih radosti je odmor poslije rada.
Kant

Koja je hrana najbolja? Ona koju ste sami zaradili.
Muhamed

Tko me iza leđa kudi, taj me se boji, a tko me u oči hvali, taj me prezire.
Kineska poslovica

Ako te psuju, osuđuju te — raduj se! Ako te hvale, odobravaju ti — čuvaj se!
Višnu

Što više otiskuješ od sebe svoj križ, tim je on teži.
Amjel

Nema sumnje da je važnije kako čovjek prima svoju sudbinu nego kakva je ona u stvari.
Humbolt

Zašto je ljudima razum, ako se na njih može uticati samo nasiljem.
Tolstoj

Čovjek koji je zaljubljen u sebe, malo imade suparnika.
Lichtenberg

Čovjek je nesretan stoga, što nezna da je sretan.
Dostojevski

Tko poznaje druge ljude, pametan je, a tko poznaje samoga sebe prosvjećen je.
Tko pobjeđuje druge jak je;
Tko pobjeđuje samoga sebe, moćan je.
Onaj tko zna da ne iščezava kad umire, vječan je.
Kineska poslovica.

Humor

— Jesi li bio na trkama? — Ne, imam ih kod kuće! — Kod kuće? Kako to? — Naša kuharica stavila je u krumpirovu salatu mjesto običnog ricinusovo ulje.

— Dakle, pazite djeco, kaže učitelj: Moj šešir ovdje predstavlja zemlju, moja glava mjesec. Imade li tko što da pita, prije nego pređemo dalje? — Gospodine učitelju, jeli mjesec nastanjen?

— Šta ti je otac rekao, kada je saznao da si razlupao novi automobil? — pita majka sina.
— Treba li da izostavim sve ružne riječi?
— Naravno.
— Onda nije rekao ništa.

— Dali je Nada još onako lijepa kao prije pet godina?
— Skoro, ali sad joj je za to potrebno mnogo više vremena.

— Moj novi šegrt neprestano zviždi kad radi.
— Onda ste sretni! Moj samo zviždi . . .

— Ivane, zašto si danas tako neraspoložen? — Kako ne bih bio! Liječnik je naredio mojoj ženi da mora da ide na 6-tjedni oporavak na more. — E, onda te potuno razumijem! — Ništa ti ne razumiješ! Ona neće da ostavi kuću!

— Tetice, a zašto ti nemaš djece? — Roda mi ih nije donijela, dijete moje! — Je, ako ti još u rodu vjeruješ, razumljivo je da ih ne možeš dobiti!

— No, kako je bilo sinoć u kazalištu? Jeste li se dobro zabavljali?
— Ajte, molim vas! Zar može čovjek da se zabavi za onih 10 minuta pauze!

Mladene, što mi znadeš reći o Kleopatri, upita učitelj povijesti.
— Ništa, taj se film još nije davao kod nas.

— U kakovom stilu je zidao vilu gospodin Marković?
— To vam ne mogu reći, ali znam samo to, da je od podruma do krova zidana na kredit.
— Dakle u vjeresijanskom stilu.

Ona: Pogledaj, dragi moj, ovo vanredno krzno; zaljubljena sam u njega.
On: Onda hajdemo dalje! Ti vrlo dobro znaš, da sam ja ljubomoran.

Na satu gimnastike učitelj uči djecu pravila veslanja.
— Zamislite da sjedite u čamcu i veslate. — Jedan-dva, ho-ruk . . .
Sva djeca vježbaju osim malog Gogice.
Zašto ti ne vježbaš s nama?, pita ga učitelj.
— Ja se vozim motornim čamcem!

DOMAĆICE, PODMIRUJTE VAŠE POTREBE I KUPUJTE:

Specijalna radiona za sve popravke kao i pregradnje radioaparata.

—

Hornyphon-Service

Radiolaboratorij

Ing. J. Ivanko

Varšavska 6, Zagreb. Tel. 63-95

Izradba svih vrsti špula i transformatora

Ugađanje aparata

—

Cijene umjerene

RADIŠA SAPUN za rublje te **RADIŠA LAŠTILO** za cipele jesu prvorazredni proizvodi »HRVATSKOG RADIŠE, jer štede na vremenu i novcu.

Proizvađa »ZADRUGA HRVATSKOG RADIŠE«, Zagreb,
Radišina ulica 6—8. — Telefon 65-35

TORBICE • POJASE
najpovoljnije dobijete
Mihoković Đuro
torbarska radnja
Zagreb, Vlaška ulica br. 90

„Citti“ - Senf i „Kulpin“ konzerve su najbolje!

ROŽIĆ
RADIĆEVA UL. 22

ŽNORE UKRASENE KITAMA, VRPCE ZA UKRAS ZASTORA I.T.D.

Rezervirano

TRGOVINA BOJA, LAKA, FIRNISA, SLIKARSKIH POTREPŠTINA I ČETKARSKE ROBE

VRHOVNIK I ČERNE

ZAGREB

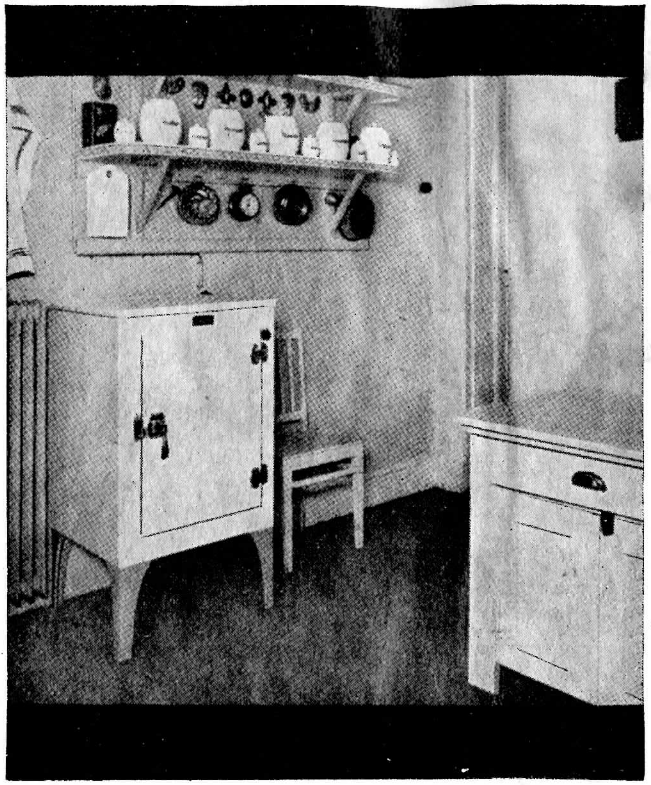
BARUNA JELAČIĆA ULICA 4 • TELEFON INTERURBAN 22-28

Gomile rublja? Ni brige Vas!

Svladat ćete taj posao bez truda, jer Schichtov Radion pere sam. Dakle:

Ne muči se! Uzmi SCHICHTOV RADION

Schicht
RADION
pere sam!
R.J. 10-34



Elektrolux Hladionici

Najeftinije hladjenje sa plinom

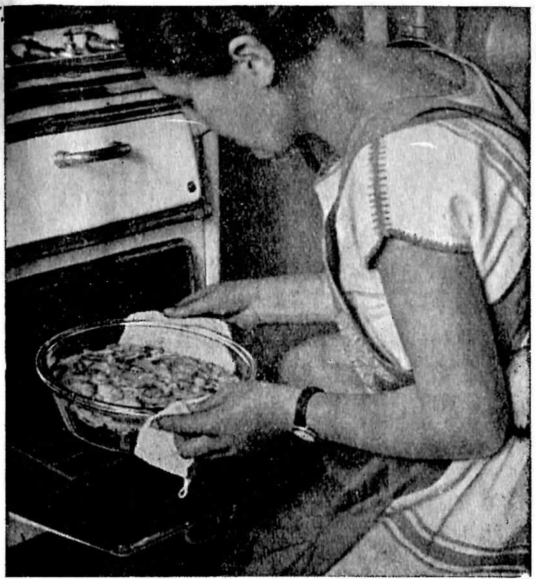
ELEKTROLUX - HLADNICI rade pouzdano na plinski, električni i petrolejski pogon

Elektrolux aparati za usisavanje prašine i laštenje parketa su vodeća svjetska marka.

Elektrolux
Stockholm

Generalno zastupstvo
za Jugoslaviju

T. BARANOVIĆ
Zagreb, Praška
ul. 8/II tel. 2924



Sa
vatre
na stô

donosi se jelo kuhano ili pečeno u istom vatrostalnom Jena »Durax« staklenom posuđu. Za ribe, meso, povrće, puding, za sve vrsti jela postoje lijepe, prozirne zdjele, plitice, tave i lonci. Jena »Durax« stakleno posuđe praktično je i postojano na otvorenoj vatri. To je posuđe ukras svakog stola, te se lako i brzo čisti nakon upotrebe. Pokušajte i bit ćete ushićeni.

VATROSTALNO
JENA »DURAX« STAKLO

KUTIJA NAJLJEPŠIH POKLONA

Dobiva se
u prodavaonicama kućnih
potrepština i staklanama

Prospekte i informacije daje
besplatno

Engel Adela, Zagreb,
Gundulićeva ulica br. 34, II.

ALBUS domaći sapun

čuva Vaše rublje!

Dobiva se svagdje! Pazite na ime Albus!

Vjekoslav Bosilj

Tel. 70-63 — **Zagreb** — Ilica br. 54

Izvađa sve limarske, vodovodne i **plinske** instalacije. Specijalna radionica za **popravak** i gradnju plinskih naprava te **izvedba dimovoda za iste.** Izradba najsavjesnija uz umjerene cijene.

Vaš dopust, odmor i oporavak

Provest ćete najugodnije u kraju »LIJEPE NAŠE . . .«

U KLANJCU

LJETI: Ugodni kratki i dulji izleti u divnu okolicu i kupanje u Sutli.

ZIMI: Najprikladniji skijaški tereni.

PRVORAZREDNI PENSION Dinara 30.—

Informacije: Društvo za poljepšavanje Klanjca — Klanjec

Blijedobolja!!!

Blijedobolji podvržena su i djeca i odrasli, ali od blijedobolje trpi najviše ženski svijet i to u doba razvitka između 10 i 17 godina. Samo ona krv koja sadržaje dovoljno željeza može da hrani i uzdržava naše tijelo. Blijedobolja nastaje najviše kod onih osoba, koje se premalo kreću na svježem zraku, koje se dovoljno ne hrane, koje previše duševno ili tjelesno rade, dalje kod svih onih osoba, koje su preboljele bilo kakvu bolest, kao upalu pluća, tifus, gripu, influencu itd. Blijede osobe naklonjene su oboljenjima i kada ih spopadne neka bolest teže joj se odupru. **Znanost je našla toj pojavi lijeka, a taj je da treba krvi davati takovih hranivih preparata, koji sadržavaju željeza u formi da ih želudac lako prima i dodaje krvi. Takav jedan preparat isproban od liječnika i privatnika** dobiva se u apotekama **pod imenom »ENERGIN«** za jačanje krvi, živaca i apetita u bocama od pola litre uz cijenu od Din 35.—

Poštom šalje Laboratorij »A L G A«, Sušak: 3 boce »Energin« Din 110.—; 6 boca »Energin« Din 220.— i 1 boca badava; 12 boca »Energin« Din 440.— i 2 boce badava.

Reg. S. Br. 4741/34

Čim osjetite na bilo kojem dijelu tijela

trganja i probadanja

odmah masirajte

za masažu samo ALGA

Ne ostavljajte kuću ni jednog časa bez ALGE. ALGA mnoge će vam neugodne časove prištediti. Mnoga oboljenja zapriječiti.

ALGA dobiva se u apotekama, drogerijama, trgovinama. 1 boca Din 12.—

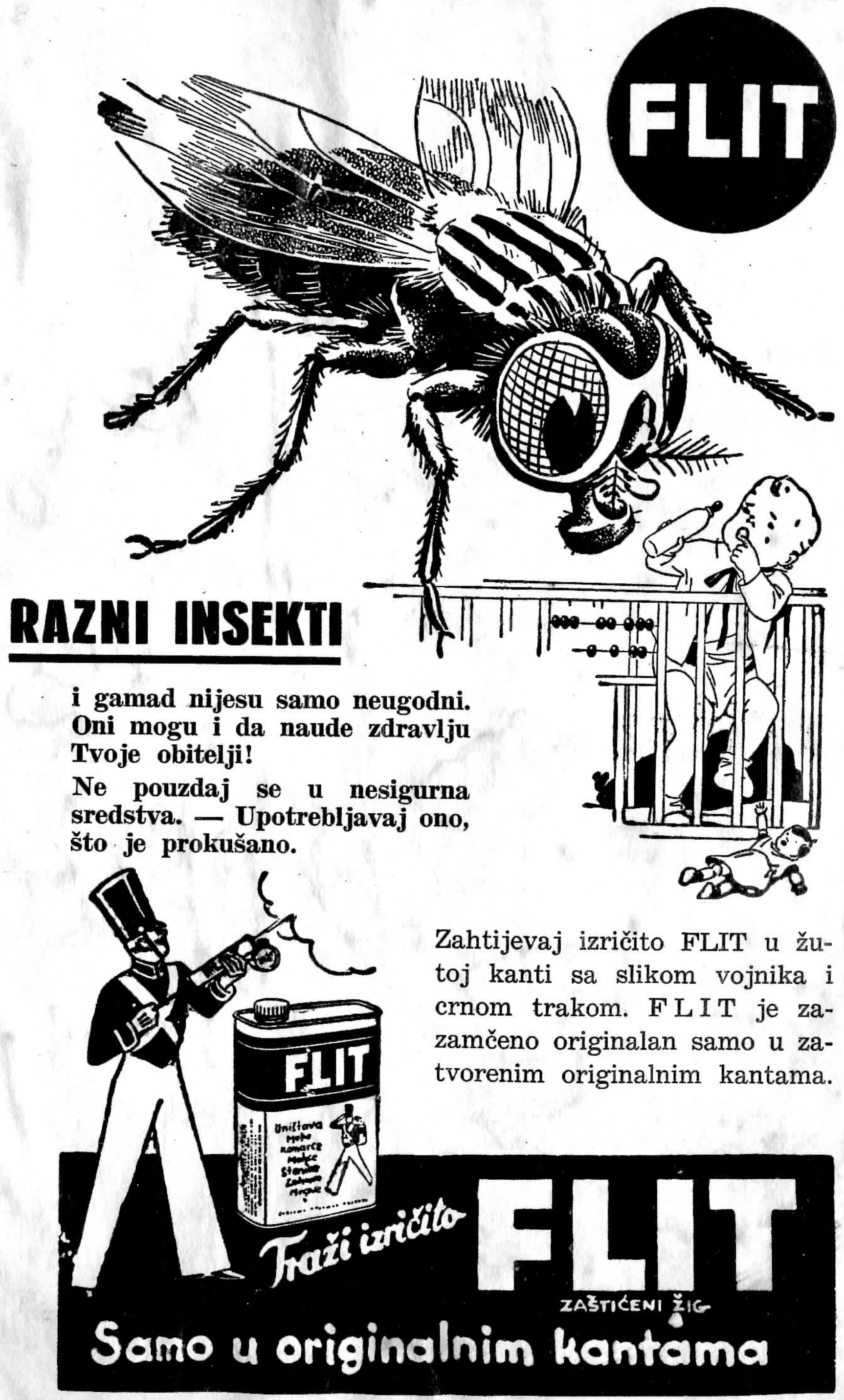
Poštom šalje: LABORATORIJ »A L G A«, SUŠAK

HRVATSKA
INDUSTRIJA
KATRANA D. D.
ZAGREB
TELEFON 53-64 — RADNIČKA CESTA 29

●

PROIZVADJA I PRODAJE:
krovne ljepenke svih vrsti — Benzol, karbolineum, destilirani katran i sve ostale derivate katrana.

IZVADJA:
Moderne izolacije i asfaltiranja.


FLIT
FLIT
Traži izričito
FLIT
ZAŠTIĆENI ŽIG
Samo u originalnim kantama

RAZNI INSEKTI
i gamad nijesu samo neugodni. Oni mogu i da naude zdravlju Tvoje obitelji!

Ne pouzdaj se u nesigurna sredstva. — Upotrebljavaj ono, što je prokušano.

Zahtijevaj izričito FLIT u žutoj kanti sa slikom vojnika i crnom trakom. FLIT je zazamčeno originalan samo u zatvorenim originalnim kantama.

SADRŽAJ

Predgovor . . . . str. 3
Ljetopis godine 1937 . . . . „ 4
Kraljevska Porodica Kraljevine Jugoslavije . . „ 5
Kalendarij . . . . „ 6
Jevrejski i muslimanski kalendar . . . . . „ 31
Poštanske pristojbe . . . . „ 32
Telefonski brojevi, adrese, imendani . . . . „ 34
Bilješke . . . . „ 35
Statistika . . . . „ 36
Nagradni natječaj . . . . „ 40
Ing. Stjepan Crneković: Današnja važnost plinara . „ 44
Blažica Tolveth-Neralić: Domaćica i njeni gosti . „ 47
Ing. H—ć: Plin i njegova upotreba u kućanstvu . „ 52
F. L—r: Banane dozrijevaju u Zagrebu . . . „ 57
Mihail Zoščenko: Psihološki događaj . . . . „ 58
Antun Augustinčić: Otmica . . . . . . „ 60
Drag. Tadijanović: Dugo u noć, u zimsku bijelu noć „ 60
Omer Mujadžić: Majka s djetetom . . . . . „ 61
Arh. Branko Bon: Naš stan . . . . „ 62
Recepti naših domaćica . . . . „ 64
Praktična kuharica treba da zna . . . . . „ 81
Što treba da zna praktična domaćica . . . . „ 82
Što treba da zna svaka domaćica o hrani . . . „ 83
Kozmetika . . . . „ 86
Misli . . . . „ 90
Humor . . . . „ 91

①
uvijek sam sama... moj muž je tako....
②
...zaposlen! često ostaje u uredu do ponoći.....
③
...i važne konferencije sa ravnateljstvom
④
on nema smisla za dom!
⑤
Kupi mu HORNYPHON!
⑥
⑦
Hvala ti !!

HORNYPHON

naš dobar..... HORNYPHON ....prijatelj!!

ING. IVANKO. T. 63-96 VARŠAVSKA 11.

RADIO RUDMAN T. 89-70 JELAČIĆEV TRG 4.

ING. TUČEMSKY T. 70-08. GAJEVA 2 b.

STANKO KOPUN T. 77-99 PEJAČEVIĆEV TRG 17.

ING. PASPA T. 37-26 BOGOVIĆEVA 9.

Jedan zaokret samo na Vaillantovom kupaonskom aparatu i već teče topla voda kolikogod želite. Novi Vaillant Geyser spreman je uvjek na upotrebu, a osim toga ukusne je izvedbe, te ukrašuje svaku kupaonu.

„ŠTO DONOSI VAILLANT - DOBRO JE!"

Originalne Vaillant aparate dobijete u našoj plinari.